

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.25 17:00

Регистрационный номер

19746

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.25 17:01

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 басқармасы «№14 колледж» МКҚК

Партнеры-разработчики:

"Atakent Holl" мейрамханасы, Мақтаарал ауданы, Атакент кенті.

Цель ОП:

Еңбек нарығының талаптарына сәйкес тамақ дайындау саласында инновациялық бағдарланған, бәсекеге қабілетті, сауатты кәсіби кадрларды дайындау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" ҚР «Атамекен » Ұлттық кәсіпкерлік палатасының 22.10.2018ж №284 бұйрығының 2-қосымшасы.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

32 Pâtisserie and Confectionery 34 Cooking (32 Кондитерлік өнімдер, 34 Кулинария)

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:

12.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ68BFA00136681

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

15

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. Математика	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.	8
	ЖБП 2. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық үрдістер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік ережелері мен техникалары оқытылады	
ЖБП 3. Қазақ тілі	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.	3
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	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.	3
ЖБП 5. Орыс тілі және	Мәтіндегі негізгі ойды анықтау.	4

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
әдебиеті	<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. Шет тілі	<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>	4
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	<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</p>	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және Түркі әлемінің қалыптасуын түсіну. Қазақстан аумағында ұлыс жүйесінің дамуының маңызы туралы тарихи фактілер негізінде тұжырымдау. Ақ Орда және хандықтың құрылысуы 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;	
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	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.	2
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру туралы білім, Дене тәрбиесі құралдары: Жеңіл атлетика, Спорттық ойындар, Гимнастика, Ұлттық спорт түрлері,	5

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Қысқы спорт түрлері, Жүзу түрлерін оқып үйренеді	
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. Биология	Биологияны оқу пәні ретінде оқыту әдістерінің өзіндік ерекшеліктерімен сипатталады, онда нақты объектілер (өсімдік, жануар, адам) және тірі табиғаттың күрделі құбылыстарымен дамуын оқытады. Биология пәнінің мазмұны және оның өзіндік ерекшеліктері, оқыту әдістерін, тәсілдерін анықтаумен шектелмейді оның тәрбиелік мүмкіндіктерін де анықтайды. Биологиядан сабақ беру барысында тірі ағзалардың нақты фактілерін, табиғат құбылыстарының бір-бірімен	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	байланысын тірі табиғаттың даму эволюциясының заңдылықтарын оқып білу оқушылардың ғылыми, диалектикалық материалистік көзқарастарын қалыптастырады.	
ЖБП 12. Химия	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.13 Физика	Оқушылардың ойлау қабілеттерін дамыту мақсаты олардың білімдерін есептер шығаруда қолдана білу икемділіктері мен дүниетанымдық көзқарастарын қалыптастыру барысында жүзеге асады. Әртүрлі кәсіп бағытындағы сынып оқушыларына физиканы оқыту мақсаттарының өз ерекшеліктері бар.	3
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Әлем өркениеттерінің тарихы мен олардың өзара әрекеттесуін діндердің даму тарихын, ерекшеліктерін түсіндіру және жаһандық мәселелердің себептерін, байланысын бағалау. Антропологиялық, этникалық және әлеуметтік үдерістердің байланыстарын анықтау. Тарихи-мәдени мұраны сақтау жолдарын, әлем мұражайларының ерекшеліктерін, құндылықтарын	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	айқындау. Көрнекті мәдениет қайраткерлерінің шығармашылығын, жалпыадамзаттық адамгершілік құндылықтардың маңызын түсіндіру.	
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3
	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 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.	1.5
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1
	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 техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын	2

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	3
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	3
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	2
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	2
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3
	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.	2
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	2
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	2
	ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	4
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.	2
	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.	3
	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, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	3
	ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	5
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.	7
	ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	8
КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	5

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	5	
	ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	6	
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	11	