

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.26 09:30

Регистрационный номер

19774

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.26 09:30

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Қостанай облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Қостанай қызмет көрсету саласының колледжі" коммуналдық мемлекеттік қазыналық кәсіпорны

Партнеры-разработчики:

" Кудайкулова" ЖК

Цель ОП:

Тамақтану кәсіпорындарында белгіленген сападағы тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындаудың техникалық үрдісін жүзеге асыратын маманды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. № 284 бұйрығына № 2 қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Кондитерлік ісі" 32, "Аспаз ісі" 34 құзыреттілігі

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:

29.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ06LAA00017456

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

009

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

14.12.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Олар функцияны, оның қасиеттері мен графигін, тригонометриялық функцияларды, математикалық статистика мен ықтималдық теориясын, дәрежелер мен тамырларды, қуат функциясын, экспоненциалды және логарифмдік функцияны, туынды және оны қолдануды, антидерибативті және интегралды, стереометрия аксиомаларын, кеңістіктегі параллелизм мен перпендикулярлықты, тікбұрышты координаталар жүйесін және кеңістіктегі векторларды, көпбұрыштарды, айналу денелерін және т. б. зерттейді. олардың элементі, дене көлемі.	8/192
	ЖБП 2. Информатика	Компьютерлік жүйелерді, ақпараттық объектілерді құру	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	мен түрлендіруді, ақпараттық процестер мен жүйелерді, қосымшаларды әзірлеуді үйренеді.	
ЖБП 3. Қазақ тілі	Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады.	3/72
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады.	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі мен әдебиеті	Қарым-қатынастың әлеуметтік-мәдени, оқу-ғылыми, ресми-іскерлік салаларында орыс тілінің орфоэпиялық, лексикалық, грамматикалық, орфографиялық және пунктуациялық нормаларын зерделейді. Көркем шығармаларды талдайды, көркем мәтінді түсіндіруді ұсынады.	4/96
ЖБП 6. Қазақстан тарихы	Олар Орталық Азия өркениеттерінің даму ерекшеліктерін, этникалық және	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>әлеуметтік процестерді, мемлекет тарихын, соғыстар мен төңкерістерді, мәдениеттің дамуын, өркениетті зерттейді: Экономикалық даму ерекшеліктері саяси және құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуы.</p>	
ЖБП 7. Шет тілі	<p>Тілдік құрылымдардың құрылысын, болашақ мамандыққа байланысты лексикалық бірліктердің қолданылуын, әр түрлі жанрдағы түпнұсқалық мәтіндердің мазмұнын зерттейді, тыңдалғанға және оқылғанға өз көзқарасын білдіруге, кәсіби маңызды ақпаратты алуға, талдауға, жалпылауға және жіктеуге үйренеді.</p>	4/96
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	<p>Олар жалпыадамзаттық құндылықтарды зерттейді, жақсылық пен жамандық туралы, мәңгілік және уақытша туралы ойлайды, өздерін және басқа адамдарды түсінеді, адамгершілік-рухани табиғаты мен шығармашылық әлеуетін ой, сөз және іс бірлігінде көрінетін адам кемелдігінің өркендеуіне жағдай жасау арқылы ашады.</p>	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	<p>Олар физикалық қасиеттер мен психофизикалық қабілеттерді жетілдіреді, жаттығуларды орындау техникасын біледі, оқу ойынында (футбол, волейбол, баскетбол) үйренген ойын әдістері мен жеке тактикалық тапсырмаларды қолданады.</p>	6/144
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық	<p>Ұлттық қауіпсіздікті қамтамасыз етудегі ҚР Қарулы Күштерінің</p>	4/96

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
дайындық	рөлін, ішкі қызмет Жарғысының ерекшеліктерін, атыс қаруының құрылымын, оны атысқа дайындау тәртібін, атыс негіздері мен қағидаларын, қаруды сақтау тәртібін зерделейді. Саптық және жорықтық қадамдармен қозғалыс тәсілдерін, командалар мен іс-қимылдарды орындайды.	
ЖБП 11. Физика	Механика, молекулалық физика , электр және магнетизм, тербелістер, толқындар, оптика, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космологияны зерттейді.	6/144
ЖБП12. Химия	Олар заттың бөлшектерін, кезеңділігін, химиялық реакциялардың заңдылықтарын, химиялық реакциялардың энергиясын, айналамыздағы химияны: жер химиясын, көміртекті және оның қосылыстарын, биохимияны зерттейді.	6/144
ЖБП 13.Биология	Олар тірі организмдердің алуан түрлілігін, қоршаған әлемнің эволюциясын, табиғи құбылыстардың заңдары мен заңдылықтарын зерделейді; объектілер мен ақпаратты бақылау, жіктеу, жүйелеу, салыстыру, салыстыру, талдау, бағалау, себеп-салдарлық байланыстарды белгілеу, тірі организмдердің алуан түрлілігін, құрылымы мен функцияларын дамытуға; көбеюге, тұқым қуалаушылыққа, өзгергіштікке және эволюциялық дамуға практикалық дағдыларды дамытуға; организмдер және	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қоршаған орта; қолданбалы интеграцияланған ғылымдар.	
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Олар өркениетті зерттейді: даму ерекшеліктері, этникалық және әлеуметтік процестер, Мемлекет тарихы, соғыстар мен төңкерістер, мәдениеттің дамуы, өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері саяси және құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуы.	2/48
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 психофизикалық қабілеттерді жетілдіру.	4/96
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-портал қызметтерін пайдалану.	2/48
БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі сұрақтарды меңгеру.	1/24
	ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1/24
	ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "Жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,5/12
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	заңнамалық негіздерін меңгеру.	
	ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12
КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды орындау.	4/96
	ОН 1.2. Микробиология, санитария және гигиена негіздерін меңгеру.	1,5/36
	ОН 1.3. Кәсіби қызметте стандарттау, метрология және сертификаттаудың негізгі ережелерін қолдану.	1,5/36
КМ 2. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	4/96
	ОН 2.2. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	4/96
	ОН 2.3. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4/96
	ОН 2.4. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3/72
	ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3/72
	ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3/72
КМ 3. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 3.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	4/96
	ОН 3.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	4/96
	ОН 3.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	4/96
	ОН 3.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	4/96

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 3.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48
	ОН 3.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2/48
КМ 4. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 4.1. Кремдер дайындау.	4/96
	ОН 4.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	4/96
	ОН 4.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	4/96
	ОН 4.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	5/120
	ОН 4.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	5/120
	ОН 4.6. Торттарды дайындау және безендіру.	5/120
КМ 5. Ұсақ бөлшектелген ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау	ОН 5.1. Жаңа піскен қамырдан өнімдер дайындауды үйрену және осы өнімдердің рецептімен танысу.	2/48
	ОН 5.2. Вафли қамырын дайындау.	2/48
	ОН 5.3. Зімбір қамырын және одан өнімдер дайындау.	1/24
	ОН 5.4. Ұннан жасалған ұсақ кондитерлік өнімдерді дайындау.	2/48
КМ 6. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 6.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1/24
	ОН 6.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2/48

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 6.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	2/48
	ОН 6.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2/48
	ОН 6.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	1/24
	ОН 6.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	1/24
	ОН 6.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	1/24
КМ 7. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 7.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	1/24
	ОН 7.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	1/24
	ОН 7.3. Диеталық аспаздық өнімдерді дайындау.	1/24
КМ 8. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 8.1. Азиялық тағамдарды дайындау	1/24
	ОН 8.2. Паназиялық тағамдарды дайындау	1/24
	ОН 8.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	1/24
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12/288