

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.08.01 12:18

**Регистрационный номер**

20024

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.08.01 12:18

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы

3 W10130301 Кондитер-безендіруші

**Регион:**

Нұр-Сұлтан қ.

**Организация ТипПО (Разработчик):**

" Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі" МКҚК

**Партнеры-разработчики:**

" Астанинская Ассоциация шеф-поваров", Astana Hotel Management "The Ritz-Carlton", "Radisson Hotel, Astana", "Park Inn by Radisson Hotel, Astana", ТОО " The Chefgroup".

**Цель ОП:**

Сапалы тағамдарды, сусындарды, аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау, безендіру және қоғамдық тамақтандыру орындарында ұсыну мен сатуды ұйымдастыру

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Тамақты ұйымдастыру", Қазақстан Республикасының "Атамекен" Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018ж. №284 бұйрығына №2 қосымшасы.

**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:**

13.03.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ08LAA00019360

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№003

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

23.12.2019 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Қазақ тілі	Пән әдеби тіл нормалары мен әртүрлі салалардағы сөйлеу этикетінің ережелерін сақталуын зерттей отырып, білім алушылардың сөйлеу әрекетінің барлық түрлерінде (тыңдау, сөйлеу, оқу және жазу) функционалдық сауаттылығын арттыру. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті; Индустрияландыру: ұлттық өндіріс; Адамзат дамуының жаһандық мәселелері; Адам өмірін сақтау, тілдік жүйе және норма; Сәулет өнері; Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткенімен келешегі; Экология: ядролық және мұнай өндірістері; Қазіргі қоғам: миграция және	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	зияткерлік миграция; Әлемді өзгерткен өнер табыстар; Туризм: экотуризм.	
ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Пән адамның рухани құндылықтарын қалыптастырады және студенттің дүниетанымын қалыптастыруға ықпал етеді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Қалың елім, қазағым; Қазақтың Қанышы; Парасат пайымы; Тарих тағылымы; Кеңістік пен уақыт; Зобалаң заман шындығы; Ғасырлық туынды; Табиғат және адам.	3/72
ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Пән білім алушылардың тілдік дағдыларын, тілдік нормаларды сақтауын, еркін сөздік қорларын молайтуын және сауатты жазу дағдыларын қалыптастырады. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Экотуризм; Адам және Отан; Ғылым және этика; Әдебиет және өнер, сауда және көмек; Қоғам дамуының көрсеткіштері, Бос уақыт-қоғам дамуының көрсеткіші, Адам және тарих, Бейбитшілік және қауіпсіздік; Театр және кино; Адам қауіпсіздігі; Миграция.	4/96
ЖБП 4. Шетел тілі	Пән білім алушылардың тиімді қарым-қатынас жасау мүмкіндігін, еркін сөйлеу деңгейін қалыптастырады әр-түрлі аудиторияда қарым-қатынас жасауға үйретеді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Ғылым және ғылыми құбылыстар; Табиғи апаттар; Виртуалды шындық; Органикалық және биоорганикалық әлемдер; Әдеби шығармашылық жұмыс;	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Адам миының мүмкіндіктері; Серпінді технология; Ғарыш.Ғарышты отарлау.	
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Пән Қазақстанның әртүрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін зерттейді, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін анықтайды. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Өркениет: даму ерекшеліктері; Этникалық және әлеуметтік процестер; Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан; Мәдениеттің дамуы; Өркениет: даму ерекшеліктері; Саяси құқықтық процестер; Қоғамдық саяси ойдың дамуы; Білім мен ғылымның дамуы.	4/96
ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Пән жеке тұлғаның танымдық және рухани қажеттіктерін қанағаттандыру, өмірге дайындау, рухани құндылықтарға тәрбиелеу. Өзін-өзі тануға, өмірлік миссиясын анықтауға көмектеседі. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Таным жолында; Тұлғаның қалыптасуы; Қоғамдағы өмір; Адамзат әлемі.	2/48
ЖББП 7. Математика	Пән математикалық заңдылықтарды меңгере отырып оны іс-тәжірибеде қолдануға көмектеседі. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Функция оның қасиеттері және графигі; Тригонометриялық функциялар; Стериометрия аксиомалары; Кеңістіктегі тікбұрышты	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>координаторлар жүйесі және векторлар; Көпмүшелер; Функцияның шегі және үзіліссіздігі; Дәрежі және түбір; Туынды және оның қолданылуы; Дифференциалдық теңдеулер; Көпжақтар; Айналу денелері және оның элементтері; Дене көлемдері; Комбинаторика элементтері және ықтималдықтар теориясы; Комплекс сандар; Көрсеткіштік және логарифмдік; Алғашқы функция және интерграл.</p>	
ЖБП 8. Информатика	<p>Компьютерлік технологияларды пайдалану дағдыларын қамтамасыз ету. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Ақпараттық және программалық қамтамасыз ету; Деректерді ұсыну; Ақпараттық процесстер мен жүйелер; Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру; Қосымшаларды әзірлеу; Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік.</p>	2/48
ЖБП 9. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	<p>Пән Қазақстан Республикасы азаматының әскери қызметте Отан алдындағы борышы мен міндетін үйрете отырып сүйіспеншілікке тәрбиелеу. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: ҚР Қарулы күштері; Әскері қызметтің құқықтық негіздері; ҚР Қарулы күштерінің жарғылары; Тактикалық дайындық; Атыс дайындығы; Саптық дайындық; Әскері топография; Әскері роботты техникалардың негіздері; Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологияларды; Технологиялық дайындық.</p>	4/96

		<b>Результаты</b>	
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>	
ЖБП 10. Дене тәрбиесі	<p>Пән білім алушыларға базалық спорт түрлеріне үйрете отырып, физикалық қасиеттерін дамыту. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Жеңіл атлетика; Спорттық ойындар; Қысқы спорт түрлері; Ұлттық спорт түрлері; Гимнастика; Жүзу.</p>	5/120	
ЖБП 12. Химия	<p>Пән заттар мен олардың түрленуін, заттардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теорияларды, химиялық процестерді, заңдылықтарды және олардың өмірде қауіпсіз пайдалану заңдылықтарын зерттейді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Заттардың бөлшектері; Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары; Химиялық реакциялар энергетикасы; Химия және қоршаған орта; Көміртек және оның қосылыстары; Биохимия.</p>	6/144	
ЖБП 13. Биология	<p>Пән тіршіліктің даму заңдылықтарын үйрете отырып адамзаттың даму, өзгеру процесінің құндылығын үйретеді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Молекулярлық биология және биохимия; Жасушалық биология; Қоректену; Заттардың тасымалдануы; Тыныс алу; Бөліп шығару; Жасушалық цикл; Өсу және даму; Тұқым құалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары; Эволюциялық даму; Координация және реттеу; Қозғалыс; Биомедицина және биоинформатика; Биотехнология;</p>	4/96	

		<b>Результаты</b>	
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>	
	Биосфера, экожүйе, популяция; Экология және адам әрекетінің қоршаған ортаға әсері.		
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Пән студенттердің әртүрлі тарихи кезеңдердегі дүние жүзі тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін түсінуін көздейді. Бағдарлама мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: Цивилизация: даму ерекшеліктері; Этникалық және әлеуметтік процестер; Мемлекет тарихынан, соғыс және революция; Мәдениеттің дамуы; Цивилизация: экономикалық даму ерекшеліктері; Саяси 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 психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	4/96	
БМ 2. Ақпараттық- коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 1.1. Ақпараттық- коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24	
	ОН 1.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб- порталдардың қызметтерін пайдалану	1/24	
БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 1.1. Кәсіпорында болып жатқан негізгі экономикалық процестерді білу және ажырату.	1/24	
	ОН 1.2. Қазақстанда бизнесті ұйымдастыру мен жүргізудің	1/24	

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	заңнамалық негіздеріне ие болу және бизнес жобаларын құрастыра білу.	
КМ 1. Өнімдерді алғашқы аспаздық өңдеуді орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	ОН 1.1. Санитарлық және қауіпсіздік нормаларын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды және нормативтік-техникалық құжаттаманың сақталуын орындау.	3/72
	ОН 1.2. Өнімдерді алғашқы аспаздық өңдеуді орындау және олардан жартылай фабрикаттарды дайындау.	9/216
КМ 2. Әртүрлі тәсілдерді қолдана отырып өнімдерге жылумен аспаздық өңдеу жүргізу.	ОН 2.1. Шикізаттың әртүрлі түрлерінен сорпалар, тұздықтар, гарнирлер мен көкөністерден, саңырауқұлақтардан тағамдар ассортиментін дайындау және ұсыну.	4/96
	ОН 2.2. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар ассортиментін дайындау және ұсыну.	4/96
	ОН 2.3. Еттен, ауылшаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар ассортиментін дайындау және ұсыну.	4/96
	ОН 2.4. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалатын тағамдарды дайындау.	4/96
КМ 3. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 3.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3/72
	ОН 3.2. Жас ерекшеліктеріне сәйкес тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	9/216
КМ 4. Әлемнің негізгі	ОН 4.1. Азиялық тағамдарды	5/120



<b>Результаты</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	ұлттық тағамдарын дайындау	дайындау.	
		ОН 4.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	5/120
		ОН 4.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	5/120
	КМ 5. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 5.1. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	3/72
		ОН 5.2. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	5/120
		ОН 5.3. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4/96
		ОН 5.4. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3/72
		ОН 5.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	5/120
		ОН 5.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3/72
	КМ 6. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 6.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	4/96
		ОН 6.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	3/72
		ОН 6.3. Үгілмелі және қайнатпа қамырды бөлу.	3/72
		ОН 6.4. Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды дайындау және пісіру.	3/72
	КМ 7. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 7.1. Кремдер дайындау.	3/72
		ОН 7.2. Безендіру үшін қант мастикасын, желе, карамель және шоколадты дайындау.	4/96

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
	ОН 7.3. Тісбасарларды дайындау және безендіру.	3/72
	ОН 7.4. Тәтті бәліштер мен торттарды дайындау және безендіру.	3/72
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216