

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.08.01 16:48

Регистрационный номер

20034

Дата обновления паспорта ОП:

2022.08.01 16:48

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Қарағанды облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Теміртау кәсіптік-техникалық колледжі" КММ

Партнеры-разработчики:

Теміртау қ. "Камелот" СОО

Цель ОП:

Түрлі тағамдар мен кондитерлік өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін ұйымдастыру бойынша практикалық міндеттерді өз бетінше шеше алатын мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Кондитерлік іс, Аспаздық 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:

22.06.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ 95LAA00000334

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ 95LAA00000334

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

13.06.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

- " Бас аспазшы" және "Аспазшы" шетелдік білім беру бағдарламасы қолданылды
 " Soprano Group" (Финляндия) ОРН – 5213-2020 21.12.2020 ж.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
ЖБП 1. Математика		Функция, оның қасиеттері мен графигі, "Тригонометриялық функциялар", "көпмүшелер", "математикалық статистика және ықтималдық теориясы", "дәрежелер мен тамырлар. Күш функциясы", "экспоненциалды және логарифмдік функциялар", "функция шегі және үздіксіздік", "туынды және оны қолдану", "Антидериwативті және интеграл", "күрделі сандар", "Дифференциалдық теңдеулер", "стереометрия аксиомалары. Кеңістіктегі параллелизм және перпендикулярлық", "кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар", "көпбұрыштар", "Айналу денелері және олардың элементі", "денелер көлемі"	8/192
ЖБП 2. Информатика		Пән ІТ- білімді кәсіби қызметте	2/48

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қолдануға мүмкіндік беретін білімді, дағдыларды және дағдыларды игеруге бағытталған. Олар мыналарды зерттейді: әртүрлі жүйелердегі ақпараттық процестер, тапсырмаға сәйкес ақпаратты ұсыну, күрделі құрылымның ақпараттық объектілерін, соның ішінде гипермәтіндерді құру.	
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Оқу, тыңдау, сөйлеу, жазу, сөйлеу, сөйлеу іс-әрекетінің әр түрлі түрлерін құруда, қоғамдық-саяси, әлеуметтік-мәдени және кәсіби салаларға қатысты, оқу-кәсіби және ғылыми-кәсіби салаларда білім, білік және дағдылар кешенін алуға, сайып келгенде, мамандықты игеруді қамтамасыз ететін білім, білік және дағдыларды жүйелеу қалыптасады.	3/72
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Қазақ әдебиеті шығармаларында көрсетілген қоғам дамуының әртүрлі кезеңдеріндегі нормалар мен жалпыадамзаттық құндылықтарды салыстыру зерттелуде; - мәтіндерді әдеби талдау алгоритмдерін қолдана отырып, поэтикалық және прозалық шығармаларды кешенді талдау, олардың көркемдік әлемін модельдеу; - еркін ауызша және жазбаша қарым-қатынас; - пікірталас, пікірталас жүргізу;- әдебиет бойынша қолжетімді оқыту құралдарын пайдалана отырып, білімді бақылау; - классиканы қазіргі заманғы оқу және түсіндіру (көкейкестілік және өзектілік критерийлері); - мәтінге әдеби талдау жүргізу үшін қажетті ұғымдық аппаратты меңгеру; -	3/72

		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины	Наименование		
		жаңа әдеби білім алуға, оларды жүйелеуге және жалпылауға бағытталған өзіндік жұмыс; - әдеби шығарманы зерттеудің оңтайлы әдістері мен құралдарын қолдану; - қосымша материалмен жұмыс жоспарын құру.	
	ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиет	Рухани дамыған тұлғаны тәрбиелеу, гуманистік дүниетанымды, азаматтық сананы, патриоттық сезімді, әдебиетке деген сүйіспеншілік пен құрметті қалыптастыру қалыптасады; - өз елінің және әлемнің мәдени алуан түрлілігін түсіну, өз халқының және басқа халықтардың мәдениетіне құрмет, толеранттылық - көркем мәтінді эмоционалды қабылдауды, бейнелі және аналитикалық ойлауды, шығармашылық қиялды, оқу мәдениетін және авторлық позицияны түсінуді дамыту, бірқатар басқа өнердегі әдебиеттің ерекшелігі туралы алғашқы түсініктерді қалыптастыру; - алдыңғы ұрпақтардың көркемдік-адамгершілік тәжірибесін түсіну, автордың мұраттарына деген көзқарасын анықтау, біреудің ұстанымын түсіну; - көркем бейнемен жұмыс істеу дағдыларын дамыту және эстетикалық талғамды дамыту.Рухани дамыған тұлғаны тәрбиелеу, гуманистік дүниетанымды, азаматтық сананы, патриоттық сезімді, әдебиетке деген сүйіспеншілік пен құрметті қалыптастыру қалыптасады; - өз елінің және әлемнің мәдени алуан түрлілігін түсіну, өз халқының және басқа халықтардың мәдениетіне құрмет, толеранттылық - көркем	4/96

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		мәтінді эмоционалды қабылдауды, бейнелі және аналитикалық ойлауды, шығармашылық қиялды, оқу мәдениетін және авторлық позицияны түсінуді дамыту, бірқатар басқа өнердегі әдебиеттің ерекшелігі туралы алғашқы түсініктерді қалыптастыру;- алдыңғы ұрпақтардың көркемдік-адамгершілік тәжірибесін түсіну, автордың мұраттарына деген көзқарасын анықтау, біреудің ұстанымын түсіну;- көркем бейнемен жұмыс істеу дағдыларын дамыту және эстетикалық талғамды дамыту.	
	ЖББП 6. Шет тілі	Пән тұлғааралық қарым-қатынаста және кәсіби қызметте шет тілін қолдануға мүмкіндік беретін білімді, дағдыларды және дағдыларды игеруге бағытталған. Сөйлеу әрекетінің барлық түрлеріне (тыңдалым, айтылым, оқылым, жазылым) оқыту жүзеге асырылады.	4/96
	ЖБП 7. Өзін-өзі тану	Әр адамның табиғатына тән жалпыадамзаттық құндылықтарды анықтауға ықпал етеді;позитивті ойлауды, терең ойлауды және жақсылық пен жамандықты, мәңгілік пен уақытты ажырата білуді дамытады; адамзаттың рухани мұрасымен танысу арқылы оқушылардың ішкі әлемін байытады;колледж білім алушыларының гуманистік дүниетанымын, олардың өзіне және қоршаған әлемге құндылық қатынасын дамытады; тұлғаның адамгершілік және кәсіби қасиеттерін, қоғамға қызмет етудің практикалық дағдыларын	2/48

Результаты			
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	дамытады.		
ЖБП 8. Дене тәрбиесі	Жеке гигиена ережелерін сақтаудың маңыздылығы мен қажеттілігі, физикалық жаттығулардың адамның физикалық және энергетикалық жүйесіне әсері, олардың физикалық дамуындағы моториканы жақсарту зерттеледі	5/120	
ЖБП 9. Қазақстан тарихы	Түрлі тарихи кезеңдерде Қазақстан аумағында қоғамның этникалық, әлеуметтік, экономикалық, саяси және мәдени дамуының негізгі проблемалары туралы тарихи білім қалыптасуда	4/96	
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Оқушылардың бойында сенімділікті, Қазақстан Республикасының егемендігін қорғауға саналы дайындығын, әскери қызметке жауапкершілікпен қарауды қалыптастыру маңызды болып табылатын нақты дидактикалық міндеттер зерделенеді.	4/96	
ЖБП 12. Физика	Механика, молекулалық физика, электр және магнетизм, оптика, атом физикасы және атом ядросы мен элементар бөлшектер физикасы зерттеледі, оған сәйкес бакалавр жүйелі білімге ие болуы керек және оларды белгілі бір күрделілік дәрежесін шешу үшін қолдана алады.	6/144	
ЖБП 13. Химия	Әр адам үшін химиялық білімнің маңыздылығын бағалау қабілетін қалыптастыру адам; әлем туралы тұтас түсінік қалыптастыру және химияның құрылудағы рөлі әлемнің қазіргі жаратылыстану-ғылыми бейнесін; объектілерді және қоршаған шындық	6/144	

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	процестері: табиғи, әлеуметтік, мәдени, техникалық орта, - бұл үшін химиялық білімді қолдану; фактілер мен бағалауды ажырата білу, бағалау қорытындыларын салыстыру, оларды көру қабілетін дамыту бағалау критерийлерімен байланыс және өлшемдердің белгілі бір құндылықтар жүйесімен байланысы, өз ұстанымын қалыптастыру және негіздеу		
ЖБП 14. Биология	Оның даму заңдылықтарын түсіну негізінде адамның табиғаттағы рөлін анықтайтын маңызды биологиялық білім мен дағдылар зерттеледі.	3/72	
ЖБП 15. География	Географиялық және кеңістіктік ойлау, географиялық мәдениет және тіл, геоэкологиялық, геосаяси, әлеуметтік, геоэкономикалық процестер мен құбылыстарды зерттеудегі жаһандық, өңірлік және жергілікті көзқарасты түсіну зерделенеді.	3/72	
БМ 1. Дене қасиеттерді дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салтын жүргізу үшін дене шынықтыру құралдарын пайдалану.	2/48	
	ОН 1.2. Дене қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	2/48	
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1 Кәсіби қызметте бағдарламалық қамтамасыз ету мен ақпараттық жүйелердің әртүрлі түрлерін қолдану.	1/24	
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-портал қызметтерін пайдалану.	1/24	
БМ 3. Экономиканың базалық білімін және	ОН 3.1 Өндірістік жағдайларды тиімділік және ұтымдылық	1/24	

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
	кәсіпкерлік негіздерін қолдану	тұрғысынан шешу үшін кәсіби қызметте экономикалық білім негіздерін қолдану.	
		ОН 3.2. Кәсіпкерлік қызмет негіздерін меңгеру.	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 заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12
	КМ 1. Әртүрлі әдістерді пайдалана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді орындау	ОН 1.1 Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды орындау.	0,5/12
		ОН 1.2 Көкөністерден, жемістерден және саңырауқұлақтардан жасалған тағамдарды, негізгі ақ соусты және оның туындыларын дайындау.	2,5/60
		ОН 1.3 Балық және теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасында тұздықтар дайындау.	9,5/228
		ОН 1.4 Еттен, ауыл шаруашылық құстарынан, ойын мен Қояннан жасалған тағамдарды, негізгі қызыл соусты және оның туындыларын дайындау.	5,5/132
		ОН 1.5 Сорпалар мен салқын тағамдар, тіскебасарлар дайындау.	4/96
		ОН 1.6 Туралы тәтті тағамдар, жұмыртқа мен сүзбе тағамдарын дайындау.	4/96
		ОН 1.7 Ұннан жасалған тағамдар мен бұйымдарды дайындау.	4/96

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
	КМ 2. Емдік және мектептегі тамақтану тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1 Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96
		ОН 2.2 Мектептегі тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарының тағамдарын дайындау	ОН 3.1 Азиялық тағамдар дайындау.	4/96
		ОН 3.2 Паназиаттық тағамдар дайындау.	4/96
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	5/120
	КМ 4. Ашытқы қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау	ОН 4.1 Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықты орындау.	1/24
		ОН 4.2 Қамырды дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2/48
		ОН 4.3 Ашытқы қамырын илеуді, бастыруды, мүшелеуді орындау.	2/48
		ОН 4.4 Ашытқы қамыры үшін тартылған ет пен салма дайындау.	2/48
		ОН 4.5 Ашытқы қамырынан жасалған бұйымдарды қалыптау.	3/72
		ОН 4.6 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындау.	2/48
		ОН 4.7 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіру.	2/48
	КМ 5. Ашытқысыз қамырды және одан жасалған бұйымдарды дайындау	ОН 5.1 Бисквит қамырынан жасалған бұйымдарды қалыптау және сироптарды дайындау.	2/48
		ОН 5.2 Қабатталған қамырды кесу	3/72

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины		дисциплины	кредитов/часов
		және одан жасалған бұйымдарды қалыптастыру.	
		ОН 5.3 Қысқа қамырды кесу.	2/48
		ОН 5.4 Қамыр илеу.	2/48
		ОН 5.5 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындау.	1/24
		ОН 5.6 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіру.	2/48
	КМ 6. Өңдеу жартылай фабрикаттарын дайындау және дайын бұйымдарды ресімдеу	ОН 6.1 Кремдер дайындау.	4/96
		ОН 6.2 Қант мастикасын, желе, карамель дайындау.	4/96
		ОН 6.3 Бұйымдарды безендіру үшін шоколад дайындауды орындау.	4/96
		ОН 6.4. Десерттерді дайындау және безендіру.	5/120
		ОН 6.5. Торттарды дайындау және безендіру.	5/120
		ОН 6.6. Торттарды дайындау және безендіру	5/120
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216