

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.08.02 12:08

Регистрационный номер

20065

Дата обновления паспорта ОП:

2022.08.02 12:09

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

Регион:

Маңғыстау облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Жаңаөзен политехникалық колледжі" ЖШС

Партнеры-разработчики:

« Бастау» қонақ үйі

Цель ОП:

Тамақтану саласында өндірістік санитарияны сақтай отырып тамақтандыруды ұйымдастырудың технологиялық үрдістерін меңгерген, өздігінен шешім қабылдай алатын қабілетті орта буын мамандарын даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" Кәсіптік стандарты, «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасының Басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.2018 жылғы № 284 бұйрығының №2 қосымшасы.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Кондитер ісі" құзіреттілігі

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

жалпы орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

60

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:

05.05.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№0032326

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№017

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№	модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	4
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	3
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание		Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины		кредитов/часов
	ОН 3.2. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	2	
КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын 2ұйымдастыру 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.	1	
	ОН1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау	1	
	ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	1	
	ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1	
	ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4	
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН2.1 Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	1	
	ОН2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру..	1	
	ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	1	
	ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	1	
	ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1	
	ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4	
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай	ОН 3.1. Кремдер дайындау	2	

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины		кредитов/часов
	фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді		
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау	2
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	14