

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.08.19 16:18

Регистрационный номер

21300

Дата обновления паспорта ОП:

2022.08.19 16:18

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

3 W10130301 Кондитер-безендіруші

Регион:

Қарағанды облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Сәтбаев индустриалдық колледжі" КММ

Партнеры-разработчики:

ЖЕЗҚАЗҒАН қаласы " ULY-DALA" ЖШС

Цель ОП:

Тәжірибелік мәселелерді өз бетінше шеше алатын, тағамдар ассортиментін, кондитерлік өнімдер мен арнайы рецепт бойынша әртүрлі тағамдар дайындауға және қалыптастыру процесін ұйымдастыру мен қамтамасыз етуге қабілетті мамандар даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 жылғы N 284 бұйрығына "Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру" КС N 2 қосымша.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking, WSC2019_WSSS 32 Pâtisserie and Confectionery

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:

31.06.22 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№130122821 от 14.08.2013

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

006

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

жоқ

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1.Математика	Жалпы білім мен келесі тақырыптар бойынша есептер шығаруда қолдану дағдыларын қалыптастырады: сызықтық және векторлық алгебраның элементтері; аналитикалық геометрия элементтері; бір және бірнеше айнымалы функциялардың дифференциалдық есебі, олардың қолданылуы. Ең қарапайым қолданбалы есептерді модельдейді және зерттейді.		8/192
ЖБП 2. Информатика	Ақпараттың заңдылықтарын, құрылымын, әдістерін және жалпы қасиеттерін зерттеу үшін компьютерлік технологияны қолдану бойынша білім мен дағдыларды қалыптастырады.		2/48
ЖБП 3. Қазақ тілі	Орыс тілінің құрылымы мен оның		3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қызмет ету ерекшеліктері туралы теориялық білімі бар заманауи тұлғаны қалыптастырады, сөйлеу мәдениетінің коммуникативті, нормативті және этикалық аспектілеріне сәйкес сөйлеу дағдыларын үйретеді.	
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Оқушыларды көркем әдебиет туындыларымен таныстырады, олардың талдау қабілеттерін дамытады, эстетикалық талғамы мен әдебиеттің мәңгілік құндылықтарына қатысты тұлғалық ұстанымын қалыптастырады.	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Қатысымдық қатынас құралы ретінде қазақ тілінде сөйлейтін тұлғаны қалыптастырады. Осы мақсатқа жету үшін қажетті дағдылар әдебиеттерді пайдалана білу, сөздікпен жұмыс істеу, сөздер мен ережелерді есте сақтауды және оларды есте сақтауды қамтамасыз ететін әдістерді меңгеру.	4/96
ЖБП 6. Шет тілі	Тұлғааралық қарым-қатынаста және кәсіби іс-әрекетте шет тілін қолдануға мүмкіндік беретін білім, білік және дағдыларды қалыптастырады. Сөйлеу әрекетінің барлық түрлерін (тыңдау, сөйлеу, оқу, жазу) үйретеді.	4/96
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Тарихтың әртүрлі кезеңдеріндегі Қазақстандағы қазақ этносының пайда болуы мен дамуы, мемлекеттік-құқықтық жүйесі, экономикасы, мәдениеті, қоғамдық және қоғамдық қатынастары туралы білімдерін қалыптастырады.	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Адамның рухани дүниесінің дамып, байытылуына, тұлғаның қалыптасуы мен дамуына ықпал етеді. Өзінің жеке басы мен мақсаты туралы санасын қалыптастырады, ой-өрісін дамытады, студенттердің өзін-өзі тәрбиелеу және кәсіби дамуы үшін жауапкершілігін арттырады.	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Оқушылардың дене шынықтыру және спорттық іс-шараларды жүзеге асыру туралы түсініктерін қалыптастырады. Физикалық мәліметтерді дамытуға, оқушылардың қозғалыс қабілеттерінің оңтайлы деңгейіне ықпал етеді.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Әскери қызмет және әскери істер туралы білімдерін қалыптастырады. Жауынгерлік даярлық, қарумен (пулеметпен, гранатамен) жұмыс істеу, тәжірибелік ату, жеке қорғаныс құралдарын (противогаз, жалпы әскери қорғаныс комбинезондары), медициналық таңғыштар бойынша практикалық дағдыларды меңгеру. Әскери далалық оқуды өткізу.	4/96
ЖБП 11. Химия	Студенттерде практикаға бағытталған білімдерді, химия ғылымының тұжырымдамаларын, теориялары мен заңдылықтарын қалыптастыру; табиғатта, лабораторияда, өндірісте және күнделікті өмірде болып жатқан химиялық құбылыстарды байқап, түсіндіре білуді меңгеру; практикалық сабақтарда қауіпсіздік ережелерін сақтай отырып, заттармен және	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	зертханалық жабдықтармен жұмыс істеу дағдыларын қалыптастырады; жаратылыстанудың іргелі құрамдас бөліктерінің бірі және жалпы адамзаттық мәдениеттің элементі ретінде химияға қатынасты тәрбиелеу.	
ЖБП 12. Биология	Студенттер арасында адамның табиғаттағы рөлін оның даму заңдылықтарын түсіну негізінде анықтайтын биология саласындағы қазіргі заманғы негізгі білім мен дағдыларды қалыптастырады; өмірдің мәнін, дамуы мен көрінісін оны ұйымдастырудың әртүрлі деңгейлерінде түсіну; өмірдің мәнін жоғары құндылық деп түсінетін жан-жақты дамыған тұлғаны дайындау.	6/144
ЖБП 13. География	География пәні бойынша негізгі ұғымдарды қалыптастырады және географиялық зерттеу әдістерін, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың жаһандық мәселелерін оқытады.	3/72
ЖБП 14. Физика.	Студенттерде механикалық физиканың негіздері, серпімді ортадағы механикалық тербеліс және толқындар, молекулалық физика және термодинамика негіздері, электростатика және тұрақты ток, электромагнетизм, электромагниттік тербелістер мен толқындар, толқындық оптика және кванттық оптика элементтері, атом және атом ядролары физикасы. Табиғатты	3/72

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ұтымды пайдалану және қоршаған ортаны қорғау, адам өмірі мен қоғам қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін алынған дағдыларды пайдалану.	
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру.	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	0,5/12
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	0,5/12
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану.	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	0,5/12
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	0,5/12
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану.	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,25/6
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,25/6
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,25/6
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1,5/36
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,25/6
	КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын	2/48

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	жылумен аспаздық өңдеу жүргізу.	ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3/72
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	3/72
		ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3,5/84
		ОН 1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	3/72
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	3/72
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3/72
	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау.	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	6/144
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	6/144
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау.	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	7/168
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	6/144
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	8/192
	КМ 4. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		нұсқаулықты орындау.	
		ОН 4.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2/48
		ОН 4.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	2/48
		ОН 4.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	2/48
		ОН 4.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2/48
		ОН 4.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 4.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2/48
	КМ 5. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 5.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	2/48
		ОН 5.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	1,25
		ОН 5.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	1,25/30
		ОН 5.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2/48
		ОН 5.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 5.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2,25/54
	КМ 6. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 6.1. Кремдер дайындау.	5/120
		ОН 6.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	5/120
		ОН 6.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	4/96
		ОН 6.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	7/168
		ОН 6.5. Тәтті бәліштерді дайындау	6,5/156

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
	және безендіру.	
	ОН 6.6. Торттарды дайындау және безендіру.	5/120
Аралық және қорытынды аттестаттау	-	8/192