

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.13 11:14

Регистрационный номер

11941

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.13 11:14

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Қызылорда облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Қазалы аграрлы-техникалық колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:

" Жылу ХХІ» ЖШС, Қызылорда облысы, Қазалы ауданы

Цель ОП:

Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасы, еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды, тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау. Қамыр дайындау, ашытқы қосылған қамырды илеу, кесуді орындау, ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау. ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру, пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палата басшысының 22.12.2018 жылғы № 284 бұйрығы, №15 қосымша, "Тамақтандыруды ұйымдастыру"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Тамақ пісіру, Әлеуметтік және жеке қызметтер

Форма обучения:

Күндізгі

База образования:

негізгі орта білім беру

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

180/4320

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:

09.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ45LAA00001816

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

019

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

27.05.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету.	3/72
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау. Олардың 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 3. Орыс тілі және	Орыс тілінің фонетикасы,	4/96

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	әдебиеті	лексикасы, морфологиясы, синтаксисі. Тіл дамыту. Орыс тілінде іс қағаздарын жүргізу. Орыс әдебиеті көрнекті классиктерінің өмірі мен шығармашылығы туралы мәліметтер. Кезеңдеріндегі орыс әдебиетінің шығармашылық тарихы; Классика-жазушылардың шығармаларына орыс сыншыларының берген бағасы.	
	ЖБП 4. Шетел тілі	Шетел тілінің фонетикасы, лексикасы, марфологиясы, синтаксисы. Тіл дамыту. Кәсіби шет тілінің атаулары. Ауызша сөйлеу дағдыларын дамыту.	4/96
	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процестерін оқыту негізінде тарихи санаға, азаматтылық пен отансүйгіштік қасиеттерге ие, тарихи білім мен дағдыларды оқу және қоғамдық іс-әрекеттерде тиімді және шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру.	4/96
	ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Ойы, сөзі және ісі бірлікте көрінетін адами кемелденудің өркендеуіне жағдай жасау арқылы әр білім алушының өзіндік рухани-адамгершілік болмысының және шығармашылық әлеуетінің ашылуына септігін тигізу.	2/48
	ЖБП 7. Математика	Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезінуге адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; практикалық іс-әрекеттерде қолдануда, басқа пәндерді үйренуде, білім алуды жалғастыруда қажетті	8/192

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание		Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины		кредитов/часов
		математикалық білімді меңгеру.	
ЖБП 8. Информатика	Білім алушылардың оқуы мен жұмысында компьютерлік технологияларды пайдалану дағдыларын қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушыларға пайдалану үшін ең жақсы қосымшаларды анықтау барысында саналы түрде таңдау жасау мүмкіндігі берілу керек. Бағдарламаның басқа мақсаты білім алушыларға ақпараттық технологияларды пайдалану саласында терең білім беруді және бағдарламалық құралдар ғылыми, коммерциялық, инженерлік және мәдени дамуды қолдау үшін пайдаланылатынын түсіндіруді қамтамасыз ету болып табылады.		2/48
ЖБП 9. Алғашқы әскери дайындық	Білім алушыға мемлекетті қорғау негіздері туралы ойының қалыптасуын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлері мен ерекшеліктерін түсіндіру, әскери қызметтің маңызын, Қазақстан Республикасының әр азаматының қасиетті парызы және міндетін оқыту.		4/96
ЖБП 10. Дене тәрбиесі	Білім алушыларды жеке және жас ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету.		5/120
ЖБП 11. Физика	Білім алушылардың ғылыми дүниетанымдық негіздерін,		6/144

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№	модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
		әлемнің жаратылыстанымдық-ғылыми бейнесін тұтастай қабылдауын, өмірде маңызды практикалық мәселелерді шешуде табиғат құбылыстарын бақылау, жазу, талдау қабілеттерін қалыптастыру.	
	ЖБП 12. Химия	Білім алушыларға зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, білім алушыларға химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	6/144
	ЖБП 13. Биология	Тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын дамыту.	3/72
	ЖБП 14. География	Білім алушылардың қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындаған геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолдану үшін жағдай жасау.	3/72
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	4/96

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	4/96
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникация-лық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1/24
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1/24
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау, іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1/24
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1/24
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24
	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	2/48
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	3/72
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	3/72
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен	2/48

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	толтырмаларды дайындау.		
	ОН1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2/48	
	ОН1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3/72	
	ОН1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2/48	
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	3/72	
	ОН2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	3/72	
	ОН2.3.Үгілмелі қамырды бөлу.	3/72	
	ОН2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	3/72	
	ОН2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3/72	
	ОН2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3/72	
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН3.1. Кремдер дайындау.	2/48	
	ОН3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2/48	
	ОН3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	2/48	
	ОН3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	3/72	
	ОН3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3/72	
	ОН3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	2/48	
КМ 04. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша	4/96	

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	нұсқаулықты орындау.		
	ОН 4.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау .	5/120	
	ОН 4.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау	5/120	
	ОН 4.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4/96	
	ОН 4.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	4/96	
	ОН 4.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4/96	
	ОН 4.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	5/120	
КМ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 5.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96	
	ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	5/120	
КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	3/72	
	ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	3/72	
	ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	3/72	
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	11/264	