

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 17:48

Регистрационный номер

19271

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 17:48

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер безендіруші

3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Қарағанды облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

"Мыңжасар Әдекенов атындағы Қарқаралы ауылшаруашылық колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:

ЖК "Абдуллина Б.Т." кафе- наубайхана "Асылан", ЖК "Амиржанова Р.А." кафе
"Айжұлдыз", ЖШС "Қарқаралы АТК" кафе "Автобаза",

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өндеуді орындауға, өнім жасауға және безендіруге қажетті теориялық және практикалық білімі, кәсіби құзыреттілігі бар білікті мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Нан-тоқаш және ұнан жасалған кондитерлік өнімдер өңдіру, тамақтандыруды ұйымдастыру 10 құзыреттілігі бойынша.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Құзырет 32 Кондитерлік ісі, Құзырлық 34 Аспаздық ісі

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:

04.04.2022 жыл

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ78LAA00005490

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 010

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

22.06. 2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты		Объем кредитов/часов
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	
ЖБП 1. Математика	Мамандықты игеруге байланысты пәндерді оқу, практикалық іс-әрекетте қолдану үшін қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Пән келесі бөлімдерден тұрады: «Функция, оның қасиеттері мен графигі», «Тригонометриялық функциялар», «Көпмүшелер», «Математикалық статистика және ықтималдық теориясы», «Дәрежелер мен түбір. Дәрежелік функция», «Көрсеткіштік және логарифмдік функциялар», «Функция шегі және үзділіссіздігі», «Туынды және оны қолданылуы», «Алғашқы функция және интеграл», «Комплекс сандар», «Дифференциалдық теңдеулер», «Стереометрия аксиомалары. Кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық», «Кеңістіктегі	8/192

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар», «Көпжақтар», «Айналу денелері және олардың элементтері», «Денелер көлемдері».	
	ЖБП 2. Информатика	Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік саласындағы білімді, икемдер мен дағдыларды қалыптастырады. Пән: «Аппараттық және программалық қамтамасыз ету», «Деректерді ұсыну», «Ақпараттық процестер мен жүйелер», «Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру», «Қосымшаларды әзірлеу», «Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік» сияқты бөлімдерді зерттейді.	2/48
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті», «Индустрияландыру: ұлттық өндіріс. Сөз мәдениеті», «Адамзат дамуының жаһандық мәселелері», «Адам өмірін сақтау. Тілдік жүйе және норма», «Сәулет өнері», «Қазақстан бүгінгі әлемде:	3/72

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Қазақстанның өткені мен келешегі», «Экология: ядролық және мұнай өндірістері», «Қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция», «Әлемді өзгерткен өнертабыстар», «Туризм: экотуризм»	
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады. Креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қалың елім, қазағым», «Қазақтың Қанышы», «Парасат пайымы», «Тарих тағылымы», «Кеңістік пен уақыт», «Зобалаң заман шындығы», «Ғасырлық туынды», «Табиғат және адам».	3/72
	ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Кіріктірілген оқыту негізінде тілдік дағдыларды жетілдіруге ықпал етеді, коммуникативтік құзыреттілігін қалыптастырады және дамытады, ғылыми-техникалық, көркем-эстетикалық, әлеуметтік салалардағы ақпаратты пайдалануға мүмкіндік береді, жалпы әлемдік білім беру кеңістігінде бағдарлануға көмектеседі. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Туризм.Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема социального неравенства в СМИ и	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		литературе», «Торговля и помощь. Справедливая торговля», «Значение труда в жизни человека и общества», «Показатель развития общества:экология, биоресурсы», «Свободное время как показательразвития общества», «Человек и история», «Мир и безопасность», «Театр и кино в современном мире», «Высшая ценность - права человека», «Современное общество: миграция»	
	ЖБП 6. Шет тілі	Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттырады, студенттердің тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеруіне ықпал етеді. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».	4/96
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Қазақстанның түрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғынуына, оның	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін айқындауына; тарихи санасы, азаматтылығы мен патриотизмі бар тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Этникалық және әлеуметтік процестер», «Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан», «Мәдениеттің дамуы», «Өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері», «Саяси-құқықтық процестер», «Қоғамдық-саяси ойдың дамуы», «Білім мен ғылымның дамуы».	
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Жеке тұлғаның адамгершілік негіздерін қалыптастыруға, оның рухани жетілуіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына ықпал етеді, өзін және басқа адамдарды қабылдауға және түсінуге ықпал етеді, ашықтықтың, әлеуметтік жауапкершіліктің, шығармашылық белсенділіктің және өмірді жағымды қабылдаудың дамуына ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Таным жолында», «Тұлғаның қалыптасуы», «Қоғамдағы өмір», «Адамзат әлемі».	2/48
	ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Жалпыадамзаттық мәдениет саласында белсенді шығармашылық өзін-өзі жүзеге асыруға дайын тұлғаны қалыптастыруға, оқушылардың дене және психикалық денсаулығын нығайтуға деген ынтасын арттыруға, спорттық-ерекше қимыл дағдыларын алуға және дене қабілеттерін дамытуға	5/120

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Дене шынықтыру туралы білім», «Жеңіл атлетика», «Спорттық ойындар», «Гимнастика», «Ұлттық спорт түрлері», «Қысқы спорт түрлері», «Жүзу».түрлері», «Жүзу».	
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің тағайындалуы, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсініктерді қалыптастырады, әскери қызметке саналы көзқарасты тәрбиелейді, төтенше жағдайларда адамның тіршілік әрекеті қауіпсіздігінің дағдыларын қалыптастырады. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі», «Әскери қызметтің құқықтық негіздері», «Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпыәскери жарғылары», «Тактикалық дайындық», «Атыс дайындығы», «Саптық дайындық», «Әскери топография», «Әскери роботты техникалардың негіздері», «Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері», «Технологиялық дайындық».	4/96
	ЖБП 11. Физика	Ғылыми дүниетанымның негіздерін, әлемнің жаратылыстану бейнесін тұтас қабылдауды, табиғат құбылыстарын байқау, талдау және бекіту қабілетін қалыптастыруға ықпал етеді, әлемнің қазіргі физикалық бейнесінің негізін құрайтын іргелі	6/144

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		физикалық заңдар мен принциптер туралы білімді, табиғатты ғылыми тану әдістерін дамытуға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Механика», «Жылу физикасы», «Электр және магнетизм», «Электромагниттік тербелістер», «Электромагниттік толқындар», «Оптика», «Салыстырмалы теорияның элементтері», «Кванттық физика», «Нанотехнология және наноматериалдар», «Космология».	
	ЖБП 12. Химия	Заттар мен олардың өзгерістері, заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін қалыптастырады, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіреді, химиялық процестерді, заңдар мен олардың заңдылықтарын түсінеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Заттардың бөлшектері», «Периодтылық.Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары», «Химиялық реакциялар энергетикасы», «Химия және қоршаған орта», «Химия және өмір».	6/144
	ЖБП 13. Биология	Ұйымның әртүрлі деңгейлеріндегі өмірдің мәнін, дамуын және көріністерін түсінуге ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Молекулярлық биология және биохимия», «Жасушалық биология», «Қоректену», «Заттардың тасымалдануы», «Тынысалу», «Бөліп шығару», «Жасушалық цикл Көбею», «Тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік	3/72

		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины	Наименование		
		заңдылықтары», «Эволюциялық даму Селекция негіздері. Тірі ағзалардың алуантүрлілігі», «Координация және реттеу», «Қозғалыс», «Биомедицина және биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экожүйе, популяция», «Экология және адам іс- әрекетінің қоршаған ортаға әсері».	
	ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістерін қолдану. География сараптама жүргізу. Географиялық зерттеулердің нәтижелерін әртүрлі формада ұсыну. АКТ қолдана отырып дерек көздердің әртүрлі базасын жасау. Статистикалық дереккөздерді талдай отырып картограммалар мен картодограммаларды құру. Картографиялық зерттеулер негіздеріне статистикалық деректерді сипаттау. Табиғатты пайдаланудың қоршаған ортаға әсеріне баға беру және табиғатты пайдалану проблемаларын шешу жолдарын анықтау (жергілікті/ аймақтық компонент негізінде). Табиғатты қорғау іс-шараларының тиімділігін бағалау (жергілікті/өңірлік компонент негізінде). Жаһандық және қазақстандық деңгейдегі экологиялық проблемаларды анықтау және оларды шешудің өзіндік жолдарын ұсыну. Қоршаған ортаға әсер ететін антропогендік факторларды сипаттау және салыстыру.	3/72
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру.	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3/72
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	2/48
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	2/48
	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.	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
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	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.	1,5/36
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1,5/36
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	1,5/36
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды	1,5/36

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дайындау.	
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	1,5/36
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1,5/36
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	1/24
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Ашытқысыз май қосылған , құймақ қамырды және одан жасалған өнімдерді дайындау.	2,5/60
		ОН 2.2. Пряникті, қантты қамырын дайындау және одан өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 2.3. Бисквитті, қайнатылған қамыр дайындау және одан өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 2.4. Қатпарлы қамырды және одан өнімдер дайындау.	1,5/36
		ОН 2.5. Ақуызды және бадам қамырын және одан өнімдер дайындау.	1,5/36
		ОН 2.6. Ашытқысыз қамырдан төмен калориялы өнімдерді дайындау.	1,5/36
		ОН 6.7. Кондитер бұйымдарын сату үшін калькуляция жасау.	2/48
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремнен, суренан, желеден, жемістерден, кәмпиттерден, далаптан, глазурден зергерлік өнімдерді дайындау.	1,75/42
		ОН 3.2. Қант мастикасы, марципан, ұнтақ, карамельден зергерлік өнімдер дайындау.	1,75/42
		ОН 3.3. Шоколадтан бұйымдарды дайындау және безендіруге арналған әшекейлерді дайындау.	2/48
		ОН 3.4. Десертті дайындау және безендіру.	2/48

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 3.5. Пирожныйды дайындау және безендіру	2,5/60
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	2,5/60
		ОН 3.7. Миниатюраларды, жеке торттар мен шағын көлемді пирожныйларды дайындау және безендіру.	2,5/60
КМ 4. Ұннан жасалған ұлттық және шығыс кондитерлік өнімдерді дайындау		ОН 4.1. Ұлттық кондитерлік өнімдерді дайындау.	4/96
		ОН 4.2. Шығыс кондитерлік өнімдерді дайындау.	4/96
		ОН 4.3. Кәсіби қызметте сурет салу және мүсіндеу негіздерін қолдану.	1/24
		ОН 4.4. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс кезінде қолданылатын регламенттерді, стандарттарды және нормативтік-техникалық құжаттаманы қолдану.	1/24
		ОН 4.5. Технологиялық карталар, технологиялық сұлбалар мен рецептерді құрастыру үшін орыс және шет тілін қолдану.	1/24
КМ 5.Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы аспаздық өңдеу жүргізу.		ОН 5.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1,5/36
		ОН 5.2. Тағамдарды дайындауға қоспаларды (ингредиенттерді) дайындау.	1,5/36
		ОН 5.3. Көкөністерді алғашқы аспаздық өңдеуден өткізу.	2/48
		ОН 5.4. Балықтарды бастапқы аспаздық өңдеуден өткізу және жартылай фабрикаттарды дайындау.	2/48
		ОН 5.5. Ет пен ауылшаруашылық құс етін бастапқы аспаздық	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		өңдеуден өткізу.	
	КМ 6. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 6.1. Әр түрлі аспаздық әдістерді қолдану.	1,5/36
		ОН 6.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2/48
		ОН 6.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	2,5/60
		ОН 6.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, оның туындыларын дайындау.	4/96
		ОН 6.5. Сорпалар мен ұннан жасалған тағамдарды дайындау.	1,5/36
		ОН 6.6. Салқын тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	1,5/36
		ОН 6.7. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	1/24
	КМ 7. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 7.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3,5/84
		ОН 7.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3,5/84
		ОН 7.3. Аспаздық өнімді сату бағасы анықтау үшін калькуляция жасау.	3/72
		ОН 7.4. Өзінің кәсіптік қызметі саласында тілдесуді орыс және шет тілінде меңгеру	1/24
	КМ 8. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 8.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	4/96

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины		дисциплины	кредитов/часов
		ОН 8.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 8.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	6/144
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216