

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.06 10:52

Регистрационный номер

27573

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.06 10:52

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы, 4 S10130303 Технолог

Регион:

Нұр-Сұлтан қ.

Организация ТиППО (Разработчик):

" Нұр-Сұлтан қаласы Қазтұтынуодағының жоғары сауда-экономикалық колледжі" білім беру мекемесі

Партнеры-разработчики:

ЖШС "Инком Астана", ЖК "Умаров"

Цель ОП:

Аспаздық, кондитерлік іс дағдылары және тамақтандыру ұйымдарында технологтың кәсіби құзыреттілігі бар білікті бәсекеге қабілетті мамандарды даярлау

Уровень по НРК:

3
4

Уровень по ОРК:

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру", бұйрыққа №2-қосымша Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасының басқарма төрағасы "Атамекен" 22.10.2018ж. № 284,"Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру", Қазақстан Республикасы" Атамекен " Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 27.12.2019 ж. №266 бұйрығына №15 қосымша .

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2017_WSSS32_Patisserie_and_Confectionery, WSC2017_WSSS34_Cooking

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

240

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:

12.05.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

К Z33LAA00030162

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002, 004,005

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

18.05.2021 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	
	ЖБП 1. Математика	Математикалық алгоритмдер, дискретті математика және логика, сызықтық алгебра және аналитикалық геометрия, математикалық талдау, ықтималдық теориясы, математикалық статистика оқытылады.	7/168
	ЖБП 2. Информатика	Есептеу техникасын пайдалана отырып, ақпараттың барлық түрлерін жинау, оны өңдеу және талдау тәсілдері, сондай-ақ оны сақтау және/немесе берумүмкіндіктері оқытылады.	2/48
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Пассивті құрылымдағы қайтарылатын етістіктер, тұрақты тіркестер, сөзжасам әдістері оқытылады.	4/96
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Көркем шығармалар,	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		публицистикалық материалдар мен мәтін жанрлары оқытылады.	
	ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Тілдік және сөйлеу сауаттылығы, коммуникативтік модельдер, қазақ әдеби тілінің нормалары оқытылады, тілдік үлгілер мен қарым-қатынас құралдары негізінде сөздік қоры ұлғайтылады.	4/96
	ЖБП 6. Шетел тілі	Тиісті сөздік меңгеріледі, сөйлеу және тыңдау дағдылары қолданылады, хат жазу жаттығады және мәдениетаралық хабардарлық кеңейтіледі	4/96
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Қазақстан тарихындағы өркениеттік, этникалық, әлеуметтік үдерістердің қалыптасуы оқытылады.	4/96
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Рухани-адамгершілік шығармашылық, адамның жалпыадамзаттық құндылықтары, позитивті ойлау және ішкі әлем оқытылады.	2/48
	ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Қауіпсіздік техникасының талаптары, спорт залдарындағы жүріс-тұрыс ережелері, физиология негіздері және жарақаттанудың алдын алу, денежаттығуларының түрлері оқытылады, дене жаттығуларын қолданудың жалпы физикалық мәдениеті қалыптасады.	6/144
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекеттік қорғаныс негіздері және төтенше жағдайлар кезінде адам өмірінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша практикалық дағдылар оқытылады.	4/96
	ЖБП 11. Биология	Табиғат заңдары, адамның	6/144

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	
		қоршаған ортадағы рөлі ,биосфера туралы білім, популяция және экожүйелер құрылымының ерекшеліктері оқытылады.	
	ЖБП 12. Химия	Заттардың бөлшектері, кванттық сандар ұғымы, "Паули" принципі, атомның құрамы мен құрылымы, атомдағы электрондардың таралуы мен қозғалысы, радиоактивті заттар мен химиялық байланыстар оқытылады.	6/144
	ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы	Адамзаттың алғашқы заманнан қазіргі уақытқа дейінгі дамуы зерттелуде, прогресс пен регрессия құбылыстарын талдайды, әлем елдері мен халықтарының даму ерекшеліктерін зерттейді.	3/72
	ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістері , картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, елтану, геосаясат және адамзаттың жаһандық мәселелері оқытылады.	2/48
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	5/120
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	4/96
	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

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру, кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1/24
		ОН 3.2. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1/24
		ОН 3.3. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24
	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну.	1/24
		ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну.	1/24
		ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру.	1/24
		ОН 4.4. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	1/24
	КМ 1.Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	5,5/132
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	5/120
		ОН 1.3. Еттен, балық, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс	9/216

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	
		ОН 1.4. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	5/120
		ОН 1.5. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден, ұннан дайындалған тағамдарды дайындау.	4,5/108
	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар дайындау	4/96
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар дайындау	4/96
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық және паназиялық тағамдарды дайындау	7/168
		ОН 3.2. Еуропалық тағамдарды дайындау. World skills стандарттарына сәйкес тағамдарды ұсыну	4/96
	КМ 4. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 4.1.Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	4/96
		ОН 4.2.Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	4/96
		ОН 4.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау және қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	5/120
		ОН 4.4.Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру, пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер	5/120

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		дайындау және пісіру.	
	КМ 5. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 5.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	5/120
		ОН 5.2.Қатпарлы, үгілмелі, қайнатпа қамырларды бөлу және олардан өнімдер қалыптастыру.	5/120
		ОН 5.3. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау және пісіру.	5/120
	КМ 6. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 6.1.Кремдер, қантты мастика, желе, карамель және шоколадты дайындау.	11/264
		ОН 6.2.Тоқбасарларды,тәтті бәліштерді, торттарды дайындау және безендіру.Дайын өнімді World skills стандарттарына сәйкес ұсыну	8/192
	КМ 7. Өндірісті азықтармен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	ОН 7.1.Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру.	1/24
		ОН 7.2. 1С Бухгалтерлік есеп бағдарламасында аудит және түгендеу жүргізу.	1/24
		ОН 7.3.Тамақтану кәсіпорнының бағдарламалық есептеулерін орындау.	1/24
	КМ 8. Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің сапасына бақылау жасау	ОН 8.1.Дайындау кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	7/168
		ОН 8.2.Толық циклды өндірісі бар кәсіпорынның өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	8/192
		ОН 8.3.Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-	4/96

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		жабдықтарды орналастыруды орындау.	
		ОН 8.4.Дайын өнім сапасына бақылау жасауды жүзеге асыру.	4/96
	КМ 9. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде контингентке қызмет көрсету	ОН 9.1.Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастыру.	10/240
		ОН 9.2.Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен маркетинг (интернет) тәсілдерін меңгеру.	13/312
	КМ 10. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу	ОН 10.1. Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру.	1/24
		ОН 10.2.Қызметтік құжаттарды әзірлеу.	1/24
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12/288