

Білім беру бағдарламасының паспорты

Талап сайтындағы тіркеу № 15129

Мамандықтың коды және	010130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктіліктің/біліктіліктердің	3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3W10130302 Аспаз
Өңір:	Түркістан облысы
ТЖКОБ ұйымы (әзірлеуші):	"Анвар Исмаилов атындағы кәсіптік колледжі" ЖШС
Әзірлеуші - серіктестер:	ИП "Зияева"
Білім беру бағдарламасының м	Тамақ, сусындар мен аспаздық өнімдерді өз бетінше сапалы дайындауға және оларды тамақтану ұйымдарында таныстыруға қабілетті тамақтану саласындағы мамандарды даярлау
ҰБШ бойынша деңгейі:	3
СБШ бойынша деңгейі:	3
Кәсіптік стандарт (бар болса):	"Тамақтандыруды ұйымдастыру" Кәсіптік стандарты, «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасының Басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.2018 жылғы № 284 бұйрығының №2 қосымшасы.
WorldSkills кәсіптік стандарты	WSC2022 WSOS34 Аспаздық
Оқыту түрі:	күндізгі
Білім деңгейі:	негізгі орта білім беру
Оқыту тілі:	мемлекеттік
Кредиттердің жалпы көлемі:	180
Білім беру ұйымының әдістемелік (оқу-әдістемелік, ғылыми-әдістемелік) кеңесінде жұмыс берушінің және/немесе индустриялық кеңестің келісімімен білім беру ұйымының паспортын мақұлдау туралы (отырыс хаттамасынан үзінді) қарастырылған күні:	15.03.2022ж.
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияның нөмірі:	KZ40LAA00016068
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияға қосымшаның нөмірі:	033
Осы мамандық бойынша мамандандырылған аккредиттеуден өту күні (бар болса):	
Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері:	

Модульдер/пәндер мазмұны туралы мәліметтер:

№	Модуль/пән атауы	Оқыту нәтижелері/Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер/ сағаттар көлемі
1	ЖБП 1. Қазақ тілі	Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Өртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Көпшілікке арналған очерктің жанрлық ерекшелігін талдау. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Таза ғылыми стильдегі тезис, аннотацияның құрылымы мен рәсімделуін білу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау. Коммуникативтік жағдаятқа сай көпшілік алдында шешен сөйлеу.	3
2	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Әдеби шығарманың жанрлық табиғатына талдау жасау, ұлттық құндылықтардың маңыздылығын контекстермен үндестіру. Әдеби шығармада көтерілген мәселелерге талдау жасау арқылы шығармашылық жұмыс (өңгіме, өлең, әдеби және еркін тақырыптарға шығарма) жазу, қазақ әдебиеті мен әлем әдебиетіндегі ортақ құндылықтарды анықтау. Шығарманың тарихи және көркемдік құндылығын анықтау, көркем шығармадағы көтерілген мәселелердің жанашырлығын бағалау.	3

3	ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Өртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау. Орыс жазушыларының шығармалары.	4
4	ЖБП 4. Шет тілі	Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Өртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау.	4
5	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Әлемдік өркениеттің Орталық Азиядағы рөлін, зерттеу тарихын негізгі факторлары мен ошақтарын түсіну. Ұлы Дала көшпелі өркениетінің ерекшеліктерін басқа әлемдік өркениеттермен салыстыру, бағалау. Этникалық процестердің сабақтастығын зерттеу. Қазақтардың ру-тайпалық құрылымының біріктіруші рөлін анықтау. Дәстүрлі қазақ қоғамының әлеуметтік жіктелуін бағалау. Қазақстан территориясындағы ерте мемлекеттердің саяси құрылымын және Түркі әлемінің қалыптасуын түсіну. Қазақстан аумағында ұлыс жүйесінің дамуының маңызы туралы тарихи фактілер негізінде тұжырымдау. Ақ Орда және хандықтың құрылуы мен дамуы талдау және бағалау. Кеңестік кезеңдегі Қазақстанның қоғамдық-саяси дамуының жетістіктері мен қайшылықтарын талдау. Қазақ халқының материалдық мәдениетінің даму ерекшеліктерін талдау және әлемдік өркениеттегі орнын бағалау;	4
6	ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Адамның білімге және шығармашылыққа деген құштарлығын негіздейді; жеке құндылықтар жүйесін анықтайды; жалпыадамзаттық құндылықтар арасындағы рухани байланысты ашады, Адамның ішкі дүниесі оның тұлға ретінде қалыптасуының шарты. Адамның ішкі әлемі – оның даралығының көрінісі. Өзін-өзі бағалаудың «айнасы». Өзіне өзі адал болу қабілеті. Отбасы бастаулары. Отбасы дәстүрлері. Отбасының рухани-адамгершілік құндылықтары. Отбасы тағдыры - қоғам өмірінің көрінісін ашады. Жалпыадамзаттық құндылықтар – танымның мақсаты. Адами таным бастаулары анықтайды. Адамгершілік нормаларына сәйкес өмірлік мақсаттарға жету жолдарын көрсете алады.	2
7	ЖБП 7. Математика	Функция, оның қасиеттері және графигі, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдықтар теориясы, дәреже мен түбір, дәрежелік функция, көрсеткіштік және логарифмдік функциялар, Функцияның шегі және үзіліссіздігі, туынды және оның қолданылуы, алғашқы функция және интеграл, комплекс сандар, дифференциалдық теңдеулер, стереометрия аксиомалары, кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпжақтар, айналу денелері және олардың элементтері, дене көлемдерінің жалпы қасиеттерін зерттейді.	8
8	ЖБП 8. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық үрдістер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік ережелері мен техникалары оқытылады	2
9	ЖБП 9. Дене шынықтыру	Дене шынықтыру туралы білім, Дене тәрбиесі құралдары: Жеңіл атлетика, Спорттық ойындар, Гимнастика, Ұлттық спорт түрлері, Қысқы спорт түрлері, Жүзу түрлерін оқып үйренеді	5

10	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі, Әскери қызметтің құқықтық негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпы әскери жарғылары, Тактикалық дайындық, Атыс дайындығы, Саптық дайындық, Әскери топография, Әскери роботты техникалардың негіздері, Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері, Технологиялық дайындық. Тактикалық дайындық. «Атыс дайындығы», Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері, басқа әскерлер және әскери құрылымдарының жалпы әскери жарғылары. Саптық дайындық. Әскери топография. Медициналық бөлім.	4
11	ЖБП 11. Химия	Заттардың бөлшектері, атомның құрамы мен құрылысы, периодтылық және периодтық жүйе, химиялық реакциялар энергетикасы, ішкі энергия және энтальпия, термодинамикалық заң, химиялық реакцияның жылдамдығы, химия және қоршаған орта, заманауи зерттеулердегі аналитикалық әдістері, жай заттардың табиғатта таралу түрлері және алыну әдістері, көмірсутектердің түрлері мен химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары зерттеледі.	6
12	ЖБП 12. Физика	Механика мен жылу физикасы, электр және магнетизм, электр заряды; зарядтың беттік және көлемдік тығыздығы, зарядтың сақталу заңы, Кулон заңы, электро-магниттік тербелістер, гармоникалық тербелістердің теңдеулері мен графиктері, электромагниттік толқындар, серпімді механикалық толқындар, механикалық толқындардың таралуы, оптика және жарықтың электромагниттік табиғаты, жарықтың жылдамдығы, жарықтың дисперсиясы, жарықтың интерференциясы, салыстырмалы теорияның элементтері, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, Космология мен жұлдыздар әлемі, Күн-Жер байланыстары және жұлдыздардың планеталық жүйелері зерттеледі.	6
13	ЖБП 13. Биология	Молекулалық биология мен биохимия, жасушалық биология, қоректену қызметтері, заттардың тасымалдануы, тынысалу және бөліп шығару жүйелері, жасушалық цикл мен көбею, өсу және даму, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму кезеңдері, селекция негіздері мен тірі ағзалардың көптүрлілігі, Координация жөнәреттелу, қозғалыс қызметтері, экожүйе мен популяция, экология және адам қызметінің қоршаған ортаға әсері, Биомедицина және биоинформатика, Биотехнология, Биосфера заңдылықтары зерттеледі.	3
14	ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Әлем өркениеттерінің тарихы мен олардың өзара әрекеттесуін діндердің даму тарихын, ерекшеліктерін түсіндіру және жаһандық мәселелердің себептерін, байланысын бағалау. Антропологиялық, этникалық және әлеуметтік үдерістердің байланыстарын анықтау. Тарихи-мәдени мұраны сақтау жолдарын, әлем мұражайларының ерекшеліктерін, құндылықтарын айқындау. Көрнекті мәдениет қайраткерлерінің шығармашылығын, жалпы адамзаттық адамгершілік құндылықтардың маңызын түсіндіру.	3
15	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	1
ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.		2	
16	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.		0,5	
17	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,5

		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,5
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,5
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	0,5
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5
18	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
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илесуді, кесуді орындау.	2
		ОН 1.4. 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.	4,5
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4,5
19	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	3
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	2
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	5
20	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	3
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	3
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	2,5
		ОН 3.4. Токбасарларды дайындау және безендіру.	2,5
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	2
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	2
21	КМ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1,5
		ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	2,5
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	5
		ОН 4.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	4
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбедең дайындалған тағамдарды дайындау.	5
		ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	5,5
22	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.	8
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	8

23	КМ 6. Өлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	4,5
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	5
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	5
	Аралық, қорытынды аттестаттау		9
	Міндетті оқыту бойынша жиыны		180