

### Білім беру бағдарламасының паспорты

Мамандықтың коды мен атауы:	10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктіліктің/біліктіліктердің коды мен атауы:	3W10130301 Кондитер -безендіруші, 3W10130302 Аспазшы
Өңір:	Қостанай облысы
ТЖКОБ ұйымы (әзірлеуші):	"Қостанай қызмет көрсету саласының колледжі" коммуналдық мемлекеттік қазыналық кәсіпорны
Әзірлеуші- серіктестер:	"Кудайкулова" ЖК
Білім беру бағдарламасының мақсаты:	Тамақтану кәсіпорындарында белгіленген сападағы тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындаудың техникалық үрдісін жүзеге асыратын маманды даярлау
ҰБШ бойынша деңгейі:	3
СБШ бойынша деңгейі:	3
Кәсіптік стандарт (бар болса):	"Тамақтандыруды ұйымдастыру" Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. № 284 бұйрығына № 2 қосымша
WorldSkills кәсіптік стандарт (бар болса):	"Кондитерлік ісі" 32, "Аспаз ісі" 34 құзыреттілігі
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:	29.04.2022 ж.
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияның нөмірі:	№ KZ06LAA00017456
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияға қосымшаның нөмірі:	009
Осы мамандық бойынша мамандандырылған аккредиттеуден өту күні (бар болса):	14.12.2020 ж.
Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері:	-

### Модульдер/пәндер мазмұны туралы мәліметтер:

№	Модуль/пәннің атауы	Оқу нәтижелері / Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер/сағат көлемі
1	ЖБП 1. Математика	Олар функцияны, оның қасиеттері мен графигін, тригонометриялық функцияларды, математикалық статистика мен ықтималдық теориясын, дәрежелер мен тамырларды, қуат функциясын, экспоненциалды және логарифмдік функцияны, туынды және оны қолдануды, антидеривативті және интегралды, стереометрия аксиомаларын, кеңістіктегі параллелизм мен перпендикулярлықты, тікбұрышты координаталар жүйесін және кеңістіктегі векторларды, көпбұрыштарды, айналу денелерін және т. б. зерттейді. олардың элементі, дене көлемі.	8/192
2	ЖБП 2. Информатика	Компьютерлік жүйелерді, ақпараттық объектілерді құру мен түрлендіруді, ақпараттық процестер мен жүйелерді, қосымшаларды әзірлеуді үйренеді.	2/48

3	ЖБП 3. Қазақ тілі	Қазақ тілін 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.	3/72
4	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттау, 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
5	ЖБП 5. Орыс тілі мен әдебиеті	Қарым-қатынастың әлеуметтік-мәдени, оқу-ғылыми, ресми іскерлік салаларында орыс тілінің орфоэпиялық, лексикалық, грамматикалық, орфографиялық және пунктуациялық нормаларын зерделейді. Көркем шығармаларды талдайды, көркем мәтінді түсіндіруді ұсынады	4/96
6	ЖБП 6. Қазақстан тарихы	Олар Орталық Азия өркениеттерінің даму ерекшеліктерін, этникалық және әлеуметтік процестерді, мемлекет тарихын, соғыстар мен төңкерістерді, мәдениеттің дамуын, өркениетті зерттейді: Экономикалық даму ерекшеліктері саяси және құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуы.	4/96
7	ЖБП 7. Шет тілі	Тілдік құрылымдардың құрылысын, болашақ мамандыққа байланысты лексикалық бірліктердің қолданылуын, әр түрлі жанрдағы түпнұсқалық мәтіндердің мазмұнын зерттейді, тыңдалғанға және оқылғанға өз көзқарасын білдіруге, кәсіби маңызды ақпаратты алуға, талдауға, жалпылауға және жіктеуге үйренеді.	4/96
8	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Олар жалпыадамзаттық құндылықтарды зерттейді, жақсылық пен жамандық туралы, мәңгілік және уақытша туралы ойлайды, өздерін және басқа адамдарды түсінеді, адамгершілік-рухани табиғаты мен шығармашылық әлеуетін ой, сөз және іс бірлігінде көрінетін адам кемелдігінің өркендеуіне жағдай жасау арқылы ашады.	2/48
9	ЖБП 9. Дене шынықтыру	Олар физикалық қасиеттер мен психофизикалық қабілеттерді жетілдіреді, жаттығуларды орындау техникасын біледі, оқу ойынында (футбол, волейбол, баскетбол) үйренген ойын әдістері мен жеке тактикалық тапсырмаларды қолданады.	6/144
10	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Ұлттық қауіпсіздікті қамтамасыз етудегі ҚР Қарулы Күштерінің рөлін, ішкі қызмет Жарғысының ерекшеліктерін, атыс қаруының құрылымын, оны атысқа дайындау тәртібін, атыс негіздері мен қағидаларын, қаруды сақтау тәртібін зерделейді. Саптық және жорықтық қадамдармен қозғалыс тәсілдерін, командалар мен іс-қимылдарды орындайды.	4/96
11	ЖБП 11. Физика	Механика, молекулалық физика, электр және магнетизм, тербелістер, толқындар, оптика, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космологияны зерттейді.	6/144
12	ЖБП 12. Химия	Олар заттың бөлшектерін, кезеңділігін, химиялық реакциялардың заңдылықтарын, химиялық реакциялардың энергиясын, айналамыздағы химияны: жер химиясын, көміртекті және оның қосылыстарын, биохимияны зерттейді.	6/144

13	ЖБП 13.Биология	Олар тірі организмдердің алуан түрлілігін, қоршаған әлемнің эволюциясын, табиғи құбылыстардың заңдары мен заңдылықтарын зерделейді; объектілер мен ақпаратты бақылау, жіктеу, жүйелеу, салыстыру, салыстыру, талдау, бағалау, себеп-салдарлық байланыстарды белгілеу, тірі организмдердің алуан түрлілігін, құрылымы мен функцияларын дамытуға; көбеге, тұқым қуалаушылыққа, өзгергіштікке және эволюциялық дамуға практикалық дағдыларды дамытуға; организмдер және қоршаған орта; қолданбалы интеграцияланған ғылымдар	3/72
14	ЖБП 14. Дүние жүзі тарихы	Олар өркениетті зерттейді: даму ерекшеліктері, этникалық және әлеуметтік процестер, Мемлекет тарихы, соғыстар мен төңкерістер, мәдениеттің дамуы, өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері саяси және құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуы.	2/48
15	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2/48
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизикалық қабілеттерді жетілдіру	4/96
16	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-портал қызметтерін пайдалану.	2/48
17	БМ 3. Экономикалық базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі сұрақтарды 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.	0,5/12
		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.	0,5/12
18	КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды орындау.	4/96
		ОН 1.2. Микробиология, санитария және гигиена негіздерін меңгеру	1,5/36
		ОН 1.3. Кәсіби қызметте стандарттау, метрология және сертификаттаудың негізгі ережелерін қолдану	1,5/36
19	КМ 2. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	4/96
		ОН 2.2. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	4/96
		ОН 2.3. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4/96
		ОН 2.4. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3/72
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3/72
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3/72
20	КМ 3. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 3.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	4/96
		ОН 3.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	4/96
		ОН 3.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	4/96
		ОН 3.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	4/96
		ОН 3.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48

		ОН 3.6. Жартылай фабрикаттар мен камыр өнімдерін пісіру.	2/48
21	КМ 4. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 4.1. Кремдер дайындау.	4/96
		ОН 4.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	4/96
		ОН 4.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	4/96
		ОН 4.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	5/120
		ОН 4.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	5/120
		ОН 4.6. Торттарды дайындау және безендіру.	5/120
22	КМ 5. Ұсақ бөлшектелген ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау	ОН 5.1. Жаңа піскен қамырдан өнімдер дайындауды үйрену және осы өнімдердің рецептімен танысу	2/48
		ОН 5.2. Вафли қамырын дайындау	2/48
		ОН 5.3. Зімбір қамырын және одан өнімдер дайындау	1/24
		ОН 5.4. Ұннан жасалған ұсақ кондитерлік өнімдерді дайындау	2/48
23	КМ 6. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 6.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1/24
		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.	2/48
		ОН 6.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2/48
		ОН 6.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	1/24
		ОН 6.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	1/24
		ОН 6.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	1/24
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 дайындайды.	1/24
		ОН 7.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	1/24
		ОН 7.3. Диеталық аспаздық өнімдерді дайындайды.	1/24
25	КМ 8. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 8.1. Азиялық тағамдарды дайындау	1/24
		ОН 8.2. Паназиялық тағамдарды дайындау	1/24
		ОН 8.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	1/24
26	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12/288