

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.05.13 17:11

**Регистрационный номер**

12127

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.05.13 17:12

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы

**Регион:**

Ақтөбе облысы

**Организация ТИППО (Разработчик):**

" Қандыағаш өнеркәсіптік-экономикалық колледжі" МКҚК

**Партнеры-разработчики:**

кафетерий "Раушан", кафе"Карамель"

**Цель ОП:**

Санитарлық-гигиеналық талаптарға сәйкес тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерінің химиялық құрамына, сапасына мән бере отырып, тамақ әзірлейтін кәсіби білікті аспаз маман дайындау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" Қазақстан Республикасы «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасы 22.10.2018 жылғы №284 бұйрығының № 2 қосымшасы

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

Аспаздық ( WSC2017\_WSSS34\_Cooking)

**Форма обучения:**

күндізгі

**База образования:**

жалпы орта білім

**Язык обучения:**

мемлекеттік

**Общий объем кредитов:**

**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:**

16.03.2022 ж

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

1.2016484E7

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

001

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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 психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1/24
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	0,5/12
		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.	0,5/12
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,5/12
		ОН 3.3. Әлемдік	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1,5/36
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12
	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.	1/24
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2/48
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	3/72
		ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3/72
		ОН 1.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	2/48
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дайындау.	
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3/72
	КМ 2. Емдік тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96
		ОН 2.2. Тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	3/72
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	3/72
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	3/72
	КМ 4. Қоғамдық тамақтандырудың негізгі өндірісінің процестерін жоспарлау, ұйымдастыру және үйлестіру	ОН 4.1. Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-жабдықтарды орналастыруды орындау.	2/48
		ОН 4.2. Тамақтану кәсіпорнының бағдарламалық есептеулерін орындау.	3/72
		ОН 4.3. Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру.	2/48
	КМ 5. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде келушілерге қызмет көрсету	ОН 5.1. Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастыру.	2/48
		ОН 5.2. Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен тәсілдерін меңгеру.	2/48
		ОН 5.3. Тағамның сату бағасын анықтау үшін калькуляция құрастыру.	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 5.4. Кәсіби қызмет саласында қарым-қатынас жасау үшін қазақ (орыс) және шет тілдерінің грамматикасы мен терминологиясын меңгеру.	2/48
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	3/72