

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.25 15:50

Регистрационный номер

13258

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.25 15:51

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Жамбыл облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

Жамбыл облысы әкімдігі білім басқармасының "№3 Байзақ колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:

"Талант" ЖК Сарыкемер ауылы, "Айдын" ЖК Сарыкемер ауылы

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтану саласында тағам дайындау процестерін, жоспарлы ас мәзірін жасауды және ұсынуды меңгерген, жұмысты өз бетінше және жауапкершілікпен орындайтын білікті жұмысшы маман даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық Кәсіпкерлер палатасының басқарма төрағасы орынбасарының №284 бұйрығына №2 қосымша 22.10.18ж.
"Тамақтандыруды ұйымдастыру"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Аспаздық (WSSS34_Cooking)

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:

25.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

1.202329E7

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

027

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем
№	модуля/дисциплины		кредитов/часов
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет, сөз мәдениеті, индустрияландыру: ұлттық өндіріс, сөз мәдениеті, адамзат дамуының жаһандық мәселелері. Тілдік жүйе және тілдік норма адам өмірін сақтау, сәулет өнері, Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен келешегі, экология: ядролық және мұнай өндірістері, қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция, әлемді өзгерткен өнертабыстар, туризм: экотуризм.	3/72
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	« Қалың елім, қазағым», қазақтың Қанышы, парасат пайымы, тарих тағылымы, кеңістік пен уақыт зобалаң заман шындығы, ғасырлық туынды, табиғат және адам туралы талдайды.	3/72
	ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Өзін-өзі дамытуға және өзін-өзі жетілдіруге дайын адамның	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		рухани құндылықтарын қалыптастыруға бағытталған, келесі бөлімдерді зерттейді: Туризм. Экотуризм; Адам және Отан; Ғылым және этика; Жер шары. Жер. Мұхиттар; Әдебиет және өнер; БАҚ пен әдебиеттегі әлеуметтік теңсіздік тақырыбы; Сауда және көмек. Әділ сауда; Адам мен қоғам өміріндегі еңбектің маңызы; Қоғамның даму көрсеткіші: экология, биоресурстар; Бос уақыт қоғамның даму көрсеткіші ретінде; Адам және тарих; Болашақ энергиясы. Сөз энергиясы; Бейбітшілік және қауіпсіздік ; Қазіргі әлемдегі Театр және кино; жоғары құндылық-адам құқығы; Қазіргі қоғам: көші-қон.	
	ЖБП 4. Шет тілі	Өзін-өзі дамытуға және өзін-өзі жетілдіруге дайын адамның рухани құндылықтарын қалыптастыруға бағытталған, келесі бөлімдерді зерттейді: Legend or Truth; Controversial Issues; Virtual reality; Out of this World; Stress and Fear; Imagination and Creativity; Reading for Pleasure; Different Ways of Living; Independent Project; Making contact; Investigate and report on animal world: bats, eagles, bees and dolphins; Interviews and instructions; Investigate and report on timekeeping devices/Science video; Work and inventions; Social change and further study; Reading for pleasure; Making statements and providing information; Clothes journeys.	4/96
	ЖБП 5. Математика	Функция, оның қасиеттері және графигі, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және	8/192

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
		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, денелер көлемдері зерттеледі.	
	ЖБП 6. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету. Деректерді ұсыну. Ақпараттық процестер мен жүйелер. Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру. Қосымшаларды әзірлеу. Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік зерттеледі.	2/48
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Өркениет: даму ерекшеліктері, этникалық және әлеуметтік процестер, мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан, мәдениеттің дамуы, өркениет: даму ерекшеліктері, саяси-құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуын зерттейді.	4/96
	ЖБП 8. Өзін - өзі тану	Адам – отбасы мүшесі. Отбасындағы, ұжымдағы өзара қарым-қатынас. Кеңпейілділік таныту. Ынтымақтастық, өзара көмек, құрмет. "Достық" ұғымы туралы түсінік. Адам өміріндегі достықтың мәні.	2/48

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание		Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины		кредитов/часов
ЖБП 9. Дене шынықтыру	Дене шынықтыру туралы білім және дене тәрбиесі құралдары зерттеледі.		5/120
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 жүргізіледі.		4/96
ЖБП 11. Химия	Заттардың бөлшектері, периодтылық. Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары, химиялық реакциялар энергетикасы, химия және қоршаған орта, химия және өмір туралы меңгеру.		6/144
ЖБП 12. Физика	Механика, жылу физикасы, электр және магнетизм, электромагниттік тербелістер, оптика, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космологияны меңгеру.		6/144
ЖБП 13. Биология	Молекулярлық биология және биохимия, жасушалық биология, қоректену, заттардың тасымалдануы, тынысалу, бөліп шығару, жасушалық цикл көбею, өсу және даму. Тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму селекция негіздері, тірі		3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		ағзалардың алуан түрлілігі, координация және реттеу, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика. Биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адам іс-әрекетінің қоршаған ортаға әсері зерттеледі.	
	ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың ғаламдық проблемалары зерттеледі.	3/72
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3/72
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3/72
	БМ 2. Кәсіптік қызметте ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		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. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және	0,5/12

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	заңнамалық негіздерін меңгеру.		
	ОН 3.4. 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.	6/144	
	ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	6/144	
	ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	9/216	
	ОН 1.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	6/144	
	ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	6/144	
КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	13/312	
	ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	12/288	
	ОН 2.3. Аспазшылар жұмысын ұйымдастыру, есептілікті дайындау.	1/24	
КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	13/312	
	ОН 3.2. Еуропалық тағамдарды	13/312	

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№	модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
		дайындау.	
	КМ 4. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде қонақтарға қызмет көрсету	ОН 4.1. Worldskills стандарттары бойынша жұмысты ұйымдастыру.	4/96
		ОН 4.2. Мәзір, түрлері және құрастыру қағидаларын, тағамдарды ұсынудың әдістерін қолдану.	7/168
		ОН 4.3. Қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастыру	7/168
	Аралық, қорытынды аттестаттау.	-	9/216