

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.27 14:47

Регистрационный номер

15298

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.27 14:48

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Шымкент қ.

Организация ТИППО (Разработчик):

" Тамақтандыру индустриясы және сервис колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

" Кәусар" ЖШС, "Мадлен. kz" ЖШС, "Ладушки" ЖШС

Цель ОП:

Өз бетінше және жауапкершілікпен сапалы тағамдарды, сусындарды және аспаздық өнімдерді даярлау, олардың презентациясын жүргізу мен сату, даярлау процесін ұйымдастыру, отандық және шетелдік қонақтарға тамақтандыру ұйымдарында, жеке тапсырыспен (арнаулы емдәм), қызмет көрсетудің нысанына қарай, экологиялық және үнемді әдістерді пайдаланумен, қызмет көрсетуді ұйымдастыруға қабілетті жоғарылаған деңгейдегі жұмысшы біліктілігі бар мамандарды дайындау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру", "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. №284 бұйрығы, №2-қосымша, "Қоғамдық тамақтану өнімдерінің өндірісі", "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 27.12.2019 ж. №266 бұйрығы, №15-қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS34_ Аспаздық

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:

KZ96LAA00023014

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 005

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

27.05.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

" Жас маман" жобасының шеңберінде Soprano Group (Финляндия) шетелдік серіктестердің материалдары бойынша 49. Бас аспазшылар және аспазшылар кәсібіне арналған білім беру бағдарламасы негізінде, ОРН-5213-2020 от 21.12.2020 ж.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Математика	Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезіну үшін адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; әртүрлі мәнмәтіндегі есептерді шешуде математикалық тілді және негізгі математикалық заңдарды қолдануға, сандық қатынастар мен кеңістіктік формаларын оқып білуге ықпал ету.		8/192
ЖБП 2. Информатика	Білім алушыларда аппараттық және бағдарламалық қамтамасыздық ету, деректерді беру, ақпараттық процестерді		2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және жүйелерді көрсету, ақпараттық объектілерді, компьютерлік желілерді және ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету және түрлендіру саласындағы білімдерін, біліктері мен дағдыларын практикада заманауи ақпараттық технологияларды тиімді пайдалану үшін қалыптастыру.	
ЖБП 3. Қазақ тілі	Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, білім алушыларда қазақ тілін күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан енді оны тілдік заңдылықтар негізінде танып-білу, тіл бірліктерін қарым-қатынас, таным, ақпаратты сақтау құралы ретінде қолданумен ойды білдіру, функционалдық - коммуникативтік бағдарда іске асыруда лайықты машықтар мен дағдыларды қалыптастыру.	3/72
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру, әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгерту	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Өмірдің әлеуметтік-мәдени, әлеуметтік-экономикалық, ғылыми-техникалық, оқу-кәсіптік салаларындағы қарым-	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қатынастар үшін қажетті тыңдалым, айтылым, оқылым, жазылым дағдыларын, көркем мәтінді талдау, әдеби шығарманың жанрын және тегін анықтау, көркем-бейнелеу құралдарының, шығарманың идеясы мен проблематикасын түзудің рөлін сипаттау біліктерін дамыту	
ЖБП 6. Шет тілі	Талдау икемділіктерін дамыту, тәжірибені тарату, маңызды ақпаратты кәсіби тұрғыдан саралау, тілді ғылыми және кәсіби іс-әрекеттегі қарым-қатынас үшін тиімді пайдалану дағдыларын, сонымен қатар жеке, іскерлік хаттарды жазу, түйіндеме құрастыру, берілген тақырып бойынша эссе жазу біліктерін дамыту арқылы шетел тілін оқуға деген қызығушылығын арттыру	4/96
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Білім алушылардың әлемдік тарихи процестегі Қазақстанның орны мен рөлі туралы жалпы тұтас түсінігін анықтай отырып, Қазақстан аумағындағы қоғамның әртүрлі тарихи кезеңдеріндегі этникалық, әлеуметтік, экономикалық, саяси және мәдени дамуының негізгі мәселелері туралы білімін қалыптастыру	4/96
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Тұлғаның адамгершілік негізінің қалыптасуына, оның руханилығын өзін-өзі жетілдіруіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына септігін тигізеді. Ол өзін және басқа адамдарды қабылдау мен түсінулеріне, ашылып дамуына, әлеуметтік жауапкершілікке,	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	шығармашылық белсенділікке және өмірді дұрыс қабылдай алуларына ықпал ете отырып, жігіттер мен қыздардың тұлғалық және кәсіби өсуіне, күнделікті өмірден алған білімдерін тәжірибе жүзінде қолдана отырып, қоғамға белсенді түрде қызмет етуіне жағдай жасау	
ООД 9. Дене тәрбиесі	Білім алушыларды жеке және жас ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыға мемлекетті қорғау негіздері туралы ойының қалыптасуын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлері мен ерекшеліктерін түсіндіру, әскери қызметтің маңызын, Қазақстан Республикасының әр азаматының қасиетті парызы және міндетін оқыту	4/96
ЖБП 11. Физика	Білім алушылардың ғылыми дүниетанымдық негіздерін, әлемнің жаратылыстанымдық-ғылыми бейнесін тұтастай қабылдауын, өмірде маңызды практикалық мәселелерді шешуде табиғат құбылыстарын бақылау, жазу, талдау қабілеттерін қалыптастыру.	6/144
ЖБП 12. Химия	Білім алушыларға зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, білім алушыларға химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	
ЖБП 13. География	Білім алушылардың қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындаған геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолдану үшін жағдай жасау	3/72
ЖБП 14. Биология	Табиғаттың дамуы мен жұмыс істеу заңдылықтары туралы заманауи биологиялық білімдерін дамыту, оларды әрі қарай білімдерін кеңейту мен тереңдетудің негізі мен құралы ретінде қолданумен тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуы бойынша түсінікті қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын қалыптастыру	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау	1/24
	ОН 1.2 Дене қасиеттерін және психофизикалық қабілеттерін жетілдіру	2/48
БМ 2. Ақпараттық-	ОН 2.1 Ақпараттық	3/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру	
		ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану	4/24
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1 Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді игеру.	0,3/8
		ОН 3.2 Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау	0,3/8
		ОН 3.3 Әлемдік экономиканың даму үдестерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну	0,3/8
		ОН 3.4 Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	1/24
		ОН 3.5 Іскерлік қарым-қатынас әдебін ұстану	1/24
	КМ 1. Базалық тамақтандыру тағамдарын даярлау (таңғы ас)	ОН 1.1. Санитарлық нормаларды және қауіпсіздік техникасын сақтаумен жұмыс орнын ұйымдастырудың негізгі талаптарын орындау.	3/72
		ОН 1.2. Базалық тамақтандыру тағамдарын даярлау (таңғы ас)	20/480
	КМ 2. Бұқаралық өндірістегі тағамдарды даярлау (кешенді түскі ас)	ОН 2.1 Санитарлық нормаларды және қауіпсіздік техникасын сақтаумен жұмыс орнын ұйымдастырудың негізгі талаптарын орындау.	3/72
		ОН 2.2 Бұқаралық өндірістегі тағамдарды даярлау (кешенді түскі ас)	28/672
	КМ 3. Жеке тапсырыс	ОН 3.1. Санитарлық нормаларды	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	бойынша тағамдарды даярлау (а-ля карт)	және қауіпсіздік техникасын сақтаумен жұмыс орнын ұйымдастырудың негізгі талаптарын орындау.	
		ОН 3.2. Жеке тапсырыс (а-ля карт) бойынша тамақтандыруды ұйымдастырудағы негізгі өндірістік процестерін жоспарлау, ұйымдастыру және үлестіру	2/48
		ОН 3.3. Жеке тапсырыс (а-ля карт) бойынша тағамдарды даярлау	15/360
		ОН 3.4 Жеке тапсырыс (а-ля карт) бойынша тағамдарды даярлау үдерістерінің тиімділігін бақылау және бағалау	3/72
	КМ 4. Кейтерингке арналған тағамдарды даярлау және қызмет көрсетуді ұйымдастыру	ОН 4.1. Санитарлық нормаларды және қауіпсіздік техникасын сақтаумен жұмыс орнын ұйымдастырудың негізгі талаптарын орындау.	2/48
		ОН 4.2. Кейтеринг бойынша тамақтандыруды ұйымдастырудағы негізгі өндірістік процестерін жоспарлау, ұйымдастыру және үлестіру	2/48
		ОН 4.3. Кейтерингке арналған тағамдарды даярлау	14/336
		ОН 4.1. Кейтерингке арналған тағамдарды даярлау үдерістерінің тиімділігін бақылау және бағалау	3/72
	КМ 5. Азиялық және паназиаттық тағамдарды даярлау	ОН 5.1. Санитарлық нормаларды және қауіпсіздік техникасын сақтаумен жұмыс орнын ұйымдастырудың негізгі талаптарын орындау.	1/24
		ОН 5.2. Азиялық және паназиаттық асханалардың тамақтандыруды ұйымдастырудағы негізгі өндірістік процестерін жоспарлау,	1/24

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины		кредитов/часов
		ұйымдастыру және үлестіру	
		ОН 5.3. Азиялық және паназиаттық асхана тағамдарын даярлау	5/120
		ОН 5.4. Азиялық және паназиаттық тағамдарды даярлау үдерістерінің тиімділігін бақылау және бағалау	1/24
	Аралық, қорытынды аттестаттау	–	10/240