

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.27 15:43

Регистрационный номер

15342

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.27 15:43

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Алматы облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

МКҚК «Алматы экономикалық колледжі»

Партнеры-разработчики:

«Мирас» ЖШС, Алматы қ.

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсету жөніндегі жұмыстарды орындайтын білікті жұмысшы кадрларды даярлау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

«Тамақтандыруды ұйымдастыру» ҚР «Атамекен» ҰКП 22.10.2018ж. №284 бұйрығының қосымшасы 2

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

«Аспаз ісі»

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:

11.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ76LAA00003877

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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

14.06.2018 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
	ЖБП 1. Математика	Тәжірибеге бағытталған білім мен мазмұнды сызықтар бойынша дағдыларды игеру: функция және оның қасиеттері, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдық теориясы, дәрежелер мен түбірастылар, экспоненциалды және логарифмдік функциялар, функцияның шегі мен үздіксіздігі, туынды және оны қолдану, алғашқы функция және интеграл, күрделі сандар, дифференциалдық теңдеулер, стереометрия аксиомалары, кеңістіктегі параллелдер мен перпендикулярлар, тікбұрышты координаталар жүйесі және кеңістіктегі векторлар, көпбұрыштар, айналу денелері және олардың элементтері, денелер көлемі	7
	ЖБП 2. Информатика	Компьютерлік жүйелер, ақпарат және ақпараттық процестер,	2

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		алгоритмдеу және бағдарламалау, денсаулық және қауіпсіздік саласында практикаға бағытталған білім мен дағдыларды алу	
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Лексикалық құрылымдарды қолданып, орфографиялық нормаға сай көтерілген мәселелер бойынша эссе жазу, оқылым және тыңдалым материалдары бойынша негізгі ақпаратты іріктей отырып, түртіп жазу, әртүрлі тақырып бойынша көркемдегіш құралдар арқылы шығармашылық жұмыстар, әртүрлі стильдегі (ғылыми, ресми іс-қағаздар, публицистикалық, ауызекі сөйлеу, көркем әдебиет стилі) мәтіндердің тақырыбын, мақсатты аудиторияға сәйкес қызметін, құрылымын, тілдік ерекшелігін талдау жұмыстары зерттеледі.	3
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Әдеби шығарманың жанрлық табиғатына талдау жасау, ұлттық құндылықтардың маңыздылығын контекстермен үндестіре отырып, шығармашылық жұмыс (әңгіме, өлең, әдеби және еркін тақырыптарға шығарма) жазу арқылы бағалау дағдыларын қалыптастырады	3
	ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Қарым-қатынастың әртүрлі салалары мен жағдайларында тілдің құрылымы мен қызметі, стилистикалық ресурстар және орыс әдеби тілі мен сөйлеу этикетінің негізгі нормалары туралы білім спектрін кеңейту; сөздік қорын байыту және қолданылатын грамматикалық құралдар шеңберін ұлғайту. Шығармашылық қиялын, оқырман	4

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины			
		мәдениетін және авторлық ұстанымды түсінуді дамыту; көркем шығармалардың мәтіндерінің формасы мен мазмұны, негізгі тарихи-әдеби мәліметтер мен теориялық-әдеби ұғымдар бірлігінде игеру; әдебиеттану ұғымдары мен әдебиет тарихы жөніндегі мәліметтерді тарта отырып, көркем шығармаларға талдау жүргізу	
	ЖБП 6. Шетел тілі	Ғылыми және кәсіби қызметте қарым-қатынас жасау үшін ағылшын тілін тиімді пайдалану; әр түрлі стильдегі түпнұсқа мәтіндердің мазмұны арқылы сөздік қорын байыту; жеке және іскери хат алмасу, түйіндеме, эссе жазу дағдыларын дамыту	4
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Түрлі тарихи кезеңдерде Қазақстанның этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени тарихы саласындағы білімді жетілдіру	4
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Адамзаттың рухани мәдениеті, дене және рухани денсаулықтың өзара байланысы саласындағы білім спектрін кеңейту; рефлексия, өзін-өзі тәрбиелеу және өзіндік білімін дамыту дағдыларын игеру; іс-әрекеттерді талдау, адамгершілікке сүйенген таңдауды жүзеге асыру және әртүрлі өмірлік жағдайларда шешім қабылдау қабілеттерін дамыту; өз мақсаттарын қою және оларға қол жеткізу жолдарын белгілеу; отбасында, ұжымда, қоғамда қарым-қатынас құру	2
	ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Жеңіл атлетика, спорттық ойындар, гимнастика, ұлттық	6

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		спорт түрлері, қысқы спорт түрлері, жүзу бойынша практикаға бағытталған білімді, ептілікті және дағдыларды меңгеру	
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Тактикалық, атыс, саптық және технологиялық дайындықтың практикаға бағытталған білімін, қолданалуын және дағдыларын меңгеру; әскери топография, әскери робототехника, тіршілік қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздерін меңгеру	4
	ЖБП 11. Физика	Механика, жылу физикасы, электр және магнетизм, электромагниттік тербелістер, электромагниттік толқындар, оптика, салыстырмалылық теориясының элементтері, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космология саласындағы маңызды физикалық білімдер мен қолдана алуды тереңдету элементтері, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космология саласындағы маңызды физикалық білімдер мен қолдана алуды тереңдету	6
	ЖБП 12. Химия	Бөлшектер мен олардың құрылысы, химиялық реакциялар заңдылықтары, химия энергетикасы, "Біздің айналамыздағы химия", химия және өмір саласындағы маңызды химиялық білім мен оларды қолдана алуды тереңдету	6
	ЖБП 13. Биология	Молекулалық биология және биохимия, жасушалық биология, тамақтану, заттарды тасымалдау, тыныс алу және демді шығару процестері, жасушалық цикл, көбею, өсу және даму, тұқым	3

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		қуалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, селекция негіздері, тірі организмдердің алуан түрлілігі, үйлестіру және реттеу, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе туралы түсініктерді қалыптастыру және популяция, экология және адамның қоршаған ортаға әсері	
	ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың жаһандық проблемалары туралы түсініктерді қалыптастыру	3
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салтын жүргізу үшін дене шынықтыру құралдарын пайдалану	4
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Кәсіби қызметте бағдарламалық қамтамасыз ету мен ақпараттық жүйелердің әртүрлі түрлерін қолдану	1.5
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-портал қызметтерін пайдалану	0.5
	БМ 3. Экономика және кәсіпкерлік негіздері туралы базалық білімді қолдану	ОН 3.1. Тиімділік және ұтымдылық тұрғысынан өндірістік жағдайларды шешу үшін кәсіби қызметте экономикалық білім негіздерін қолдану	1
		ОН 3.2. Кәсіби қызметте іскерлік және басқарушылық қарым-қатынас тәсілдерін қолдану, қоғамдық тамақтану тауарлары мен қызметтері нарығындағы	1

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
		жағдайды талдау	
		ОН 3.3. Кәсіпкерлік қызмет негіздерін меңгеру	1
КМ 1. Жұмыстарды орындау кезінде санитариялық- технологиялық талаптарды сақтау		ОН 1.1. Өндірістік санитария талаптарын және тамақ өндірісі қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтау	0.5
		ОН 1.2. Қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және алынған нәтижелерге баға беру	1
		ОН 1.3. Азық-түлік өнімдері мен шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігі бойынша органолептикалық бағалау жүргізу	1
		ОН 1.4. Тұтынушылардың әртүрлі санаттары үшін тамақтану рациондарын жасау	0.5
КМ 2. Көкөністерден, саңырауқұлақтардан, жармалардан, бұршақ дақылдарынан, макароннан жасалған тағамдар мен гарнирлерді дайындау, рәсімдеу және сатуға дайындау		ОН 2.1. Тағам және гарнир көкөніс, саңырауқұлақ, жарма, бұршақ, макароннан жасалған тағамдар мен гарнирлерді әзірлеу үшін жұмыс орнын, құрал-жабдықтар, шикізат және материалдар дайындау	1
		ОН 2.2. Көкөністерден, саңырауқұлақтардан, жармалардан, бұршақ дақылдарынан, макароннан жасалған тағамдар мен гарнирлердің технологиялық және калькуляциялық карталарын жасау, шикізатты өзара алмастыруды ескере отырып, рецептураларды бейімдеу	0.5
		ОН 2.3. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдарды, негізгі ақ соусты және	1.5

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	оның туындыларын дайындау және рәсімдеу		
	ОН 2.4. Жарма, бұршақ, макарон өнімдерінен тағамдар мен гарнирлер дайындау және рәсімдеу	1	
	ОН 2.5. Көкөністерден, саңырауқұлақтардан, жармадан, бұршақтан, макароннан жасалған тағамдар мен гарнирлерді дайындау, шығармашылық рәсімдеу және сатуға дайындаудың практикалық дағдыларын көрсету	1.5	
КМ 3. Балық және теңіз өнімдерінен, еттен, ет өнімдерінен, үй құсы мен аңның етінен жасалған тағамдарды дайындау, рәсімдеу және сатуға дайындау	ОН 3.1. Жұмыс орнын, балық және теңіз өнімдерінен, еттен, ет өнімдерінен, үй құсы мен аңның ет тағамдарын дайындауға арналған жабдықты, шикізат пен материалдарды дайындау	2	
	ОН 3.2. Балық және теңіз өнімдерінен, еттен, ет өнімдерінен, үй құсы мен аңның етінен жасалған тағамдардың технологиялық және калькуляциялық карталарын жасау, шикізаттың өзара алмастырылуын ескере отырып, рецептураларды бейімдеу	1.5	
	ОН 3.3. Балық және теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау және рәсімдеу	2.5	
	ОН 3.4. Еттен, ет өнімдерінен, үй құсы мен аңның етінен жасалған тағамдарды, негізгі қызыл соусты және оның туындыларын дайындау және рәсімдеу	3	
	ОН 3.5. Балық және теңіз өнімдерінен, ет, ет өнімдерінен, үй	7.5	

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		құсы мен аңның етінен жасалған тағамдарды дайындау, шығармашылық рәсімдеу және сатуға дайындаудың практикалық дағдыларын көрсету	
	КМ 4. Салаттарды, жеңіл тағамдарды, салқын тағамдар мен сорпаларды дайындау, рәсімдеу және сатуға дайындау	ОН 4.1. Салаттар, жеңіл тағамдар, салқын тағамдар мен сорпаларды дайындау үшін жұмыс орнын, жабдықтарды, шикізат пен материалдарды дайындау	1
		ОН 4.2. Салаттар, жеңіл тағамдар, салқын тағамдар мен сорпалардың технологиялық және калькуляциялық карталарын жасау, шикізатты өзара алмастыруды ескере отырып, рецептураларды бейімдеу	0.5
		ОН 4.3. Салаттар, жеңіл тағамдар мен суық тағамдарды дайындау және рәсімдеу	0.5
		ОН 4.4. Сорпаларды дайындау	1.5
		ОН 4.5. Салаттарды, жеңіл тағамдарды, салқын тағамдар мен сорпаларды дайындау, шығармашылық рәсімдеу және сатуға дайындаудың практикалық дағдыларын көрсету	6
	КМ 5. Жұмыртқа, сүзбе, қамырдан жасалған тағамдар, тәтті тағамдар және сусындарды дайындау, рәсімдеу және сатуға дайындау	ОН 5.1. Жұмыртқа, сүзбе, қамырдан жасалған тағамдар, тәтті тағамдар және сусындарды дайындауға арналған жұмыс орнын, жабдықты, шикізат пен материалдарды	0.5
		ОН 5.2. Жұмыртқа, сүзбе, қамырдан жасалған тағамдар, тәтті тағамдар мен сусындардың технологиялық және калькуляциялық карталарын жасау, шикізатты өзара алмастыруды ескере отырып,	0.5

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	рецептураларды бейімдеу		
	ОН 5.3. Жұмыртқа, сүзбе, қамырдан жасалған тағамдарды дайындау және рәсімдеу	1.5	
	ОН 5.4. Тәтті тағамдар мен сусындарды дайындау және рәсімдеу	0.5	
	ОН 5.5. Жұмыртқа, сүзбе, қамырдан жасалған тағамдар, тәтті тағамдар мен сусындарды дайындау, рәсімдеу және сатуға дайындаудың практикалық дағдыларын көрсету	10.5	
КМ 6. Диеталық тамақтар мен балалар тағамын дайындау, рәсімдеу және сатуға дайындау	ОН 6.1. Диеталық тамақтар және балалар тағамын дайындау үшін жұмыс орнын, жабдықты, шикізат пен материалдарды дайындау	1	
	ОН 6.2. Диеталық тамақтар және балалар тағамдарының технологиялық және калькуляциялық карталарын жасау, рецептураларды тұтынушылардың әртүрлі санаттарының қажеттіліктерін ескере отырып бейімдеу	1	
	ОН 6.3. Диеталық тамақтану тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау	1.5	
	ОН 6.4. Балалар тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау	1	
	ОН 6.5. Диеталық және балалардың тамақтану тағамын дайындау, рәсімдеу және іске асыруға дайындаудың практикалық дағдыларын көрсету	3	
КМ 7. Ұлттық тағамдарын дайындау, рәсімдеу және сатуға дайындау	ОН 7.1. Ұлттық тағамдарын дайындау үшін жұмыс орнын, жабдықты, шикізат пен материалдарды дайындау	0.5	
	ОН 7.2. Ұлттық тағамдарының технологиялық және	1	

		Результаты	
№ модуля/дисциплины	Наименование	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		калькуляциялық карталарын жасау, шикізаттың өзара алмасуын ескере отырып, рецептураларды бейімдеу	
		ОН 7.3. Қазақ тағамдарын дайындау және рәсімдеу	2
		ОН 7.4. Шығыс және паназиаттық тағамдарын дайындау және рәсімдеу	2
		ОН 7.5. Еуропалық тағамдарды дайындау және рәсімдеу	2.5
		ОН 7.6. Ұлттық тағамдарын дайындау, рәсімдеу және оларды сатуға дайындаудың практикалық дағдыларын көрсету	13.5
	КМ 8. Банкеттерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру	ОН 8.1. Банкеттік тағамдардың технологиялық және калькуляциялық карталарын жасау, рецептураларды тұтынушылардың әртүрлі санаттарының, қызмет көрсету түрлері мен нысандарының қажеттіліктерін ескере отырып бейімдеу	1
		ОН 8.2. Банкет тағамдарын дайындау және рәсімдеу	1.5
		ОН 8.3. Банкеттерге қызмет көрсету	1.5
		ОН 8.4. Әріптестермен, басшылықпен, клиенттермен қарымды қарым-қатынас құру	1.5
		ОН 8.5. Банкеттік тағамдарды дайындау, рәсімдеу және оларды сатуға дайындаудың практикалық дағдыларын көрсету	12
	КМ 9. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстардың негізгі түрлерін орындау	ОН 9.1. Тұтынушылардың әртүрлі санаттарының қажеттіліктерін ескере отырып, тағамдардың кең ассортиментін дайындауда практикалық тәжірибеге ие болу	10.5
		ОН 9.2. Орындалатын	1.5

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины		дисциплины	кредитов/часов
		жұмыстардың сапа көрсеткіштерін өлшеуді орындау, бақылау нәтижелерін құжаттау және сақтау	
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7.5