

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.06.29 15:20

**Регистрационный номер**

15677

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.06.29 15:20

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы

**Регион:**

Алматы қ.

**Организация ТиППО (Разработчик):**

« Перспектива» колледжі білім беру ұйымы» ЖШС

**Партнеры-разработчики:**

« Беккер и К» ЖШС

**Цель ОП:**

Қоғамдық тамақтану саласында тағамдарды дайындау, рәсімдеу, ұсыну технологиялық процесстерін дербес ұйымдастыра алатын мамандарды даярлау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

« Тамақтандыруды ұйымдастыру» «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасының орынбасарының бұйрығына №2 қосымша 22.10.18 ж., №284

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

« Аспаз ісі»-34

**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:**

25.02.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ 14006129

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

KZ96LAA00002256

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

20.06.2020 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

ББ бағдарламасы дуальді оқыту жүйесі бойынша әзірленді

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Функция, оның қасиеттері және графигі, тригонометриялық функциялар, математикалық статистика және ықтималдықтар теориясы, дәреже мен түбір, әрежелік функция, көрсеткіштік және логарифмдік функциялар, туынды және оның қолданылуы, алғашқы функция және интеграл, стереометрия аксиомалары, кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпжақтар, айналу денелері және олардың элементтері, денелер көлемдері оқытылады.	5/120
	ЖБП 2. Информатика	Компьютерлік технологияларды қолдану дағдыларын қалыптастыру үшін компьютерлік жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	түрлендіру, ақпараттық процестер мен жүйелер, қосымшалар құру оқытылады.	
ЖБП 3.Қазақ тілі	Тіл сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығын, сөз байлығын, басқалармен еркін қарым - қатынасқа түсу қабілетін дамытуды және ойлау қабілеті мен танымдық дағдыларын жетілдіруді оқытады.	2/48
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Құндылық ретіндегі болмысын, ұлттық мәдениеттегі маңызды орнын құрметтеуге баулыды, тәрбиелейді, сондай-ақ заманауи, ғылыми және қоғамдық дамуға сәйкес жазба және ауызекі сөйлеу дағдыларын дамытады және дүниетанымын оқытады.	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс әдебиеті негізінде, оның қазақ және әлемдік әдебиет пен мәдениетпен өзара байланысын қарастыра отырып, табысты әлеуметтік бейімделуге ықпал ететін білімді, іскерлікті және дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді. Оқушыларда көркем әдебиет құралдарының көмегімен "Мәңгілік Ел" жалпыұлттық идеясы негізінде патриотизм, азаматтылық, белсенді өмірлік ұстаным қалыптасады.	2/48
ЖБП 6. Шет тілі	Ағылшын тілінде ауызша қарым-қатынас жасау, әлеуметтік-экономикалық және арнайы әдебиеттерді оқу және аудару, дереккөздерден қажетті ақпаратты өз бетінше алу, іскерлік құжаттаманы өңдеуге тарту бойынша дағдыландыру.	3/72
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Қазақстан аумағындағы қоғамның әртүрлі тарихи кезеңдеріндегі этникалық, әлеуметтік,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	экономикалық, саяси және мәдени дамуының негізгі мәселелері туралы білімді және қазіргі кездегі саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени процестерді түсіну үшін тарихи білімдерін қолдана білу дағдыларын қалыптастырады.	
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Әр адамның бойында табиғатынан бар жалпыадамзаттық құндылықтарды ашуға, жағымды ойлауды, жақсылық пен жамандық, мәңгілік пен уақытша арасын ажырата алуды және тереңнен ойлай білуді дамытуға, адамзаттың рухани мұрасымен таныстырады	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Изучается техника безопасности, здоровый образ жизни, правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, и т.д, настольный теннис), в национальных, базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике	3/72
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	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, әскери анттың, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің жарғыларының негізгі талаптары туралы білімін, жеке қауіпсіздік және қоршаған ортаның қауіпсіздігі мәселелеріне саналы және жауапты қарым-қатынасты қалыптастырады, әскери бөлімдердің қару-жарағы мен әскери техникасын оқытады.	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құралымдарының тактикалық, атыс, саптық даярлығы, жалпы әскери жарғылары, әскери топографиясы зерделенеді	
ЖБП 11. Физика	Ғылыми дүниетанымның негіздері, әлемнің жаратылыстану-ғылыми бейнесін тұтас қабылдау, өмірлік маңызды практикалық міндеттерді шешу үшін табиғат құбылыстарын бақылау, талдау және тіркеу қабілеттері зерттеледі	4/96
ЖБП 12. Химия	Практикалық-бағытталған білімді, ұғымдарды, химия ғылымының теориясы мен заңдарын, табиғатта, зертханада, өндірісте және күнделікті өмірде болатын химиялық құбылыстарды бақылау және түсіндіру іскерліктерін меңгереді.	4/96
ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы	Дүниежүзі тарихының негізгі оқиғалары мен процестерін тереңдете және жан-жақты оқытуын қамтамасыз ету негізінде тарихи санасы қалыптасқан, азаматтық-патриоттық қасиеттерге ие, ұлттық және жалпыадамзаттық құндылықтарды құрметтейтін, тарихи білім мен дағдыларын оқу процесінде және әлеуметтік жағдайда белсенді әрі шығармашылықпен қолдана алатын тұлға ретінде қалыптастырады.	2/48
ЖБП 14. Биология	Әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын дамытады және	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	молекулалық биология және биохимия, жасуша биологиясы, қоректену, заттардың тасымалдануы, тыныс алу, бөліп шығару, жасушалық цикл, көбею, өсу және даму, тұқымқуалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, селекция негіздері, тірі организмдердің әртүрлілігі, координация және регуляция, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адамның қоршаған ортаға әсерін оқытады.	
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	1/24
	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.	1/24
	ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану	1/24
БМ 3. Экономика және кәсіпкерлік негіздері туралы базалық білімді қолдану	ОН 3.1 Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,25/6
	ОН 3.2 Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,5/12
	ОН 3.3 Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің	0,25/6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	негізгі міндеттерін түсіну	
	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.	1/24
КМ 1. Әртүрлі тәсілдерін пайдалана отырып, өнімдердің бастапқы аспаздық өңдеуін орындау	ОН 1.1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау және өндірістік санитария ережелері мен нормаларын сақтауды қамтамасыз ету	1/24
	ОН 1.2. Көкөністерді, етті, балықты өңдеуге арналған механикалық жабдықтардың жұмысын қамтамасыз ету	1/24
	ОН 1.3. Көкөністерді, етті, құс етін, балықты бастапқы пісіруді орындау	2/48
	ОН 1.4. Көкөніс, ет, ыстық цехтардағы жұмыс орнын ұйымдастыру, жұмыс күні ішінде оны жақсы санитарлық жағдайда ұстау	1/24
	ОН 1.5 Өнімдердің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын, сапа көрсеткіштерін бағалау	1/24
	ОН 1.6. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында суық және ет-балық цехтарында жұмыстарды орындау технологияларын меңгеру	18/432
КМ 2. Әртүрлі әдістерді қолдана отырып өнімдерді термиялық аспаздық өңдеуін орындау	ОН 2.1. Жылыту жабдығын қауіпсіз түрде пайдалану	1/24
	ОН 2.2. Тағамның сатылу бағасын анықтау үшін шығындар сметасын дайындау	1/24
	ОН 2.3. Көкөністерден, жемістерден және саңырауқұлақтардан, ақ	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	негізгі соустардан және оның туындыларынан тағамдар дайындау	
	ОН 2.4. Балық пен теңіз өнімдерінен жасалған тағамдарды, балық сорпасы соустарын дайындау	1/24
	ОН 2.5. Ет, құс еті, аң және қоян тағамдарын, қызыл негізгі соусты және оның туындыларын дайындау	2/48
	ОН 2.6. Сорпалар мен салқын тағамдарды дайындау	1/24
	ОН 2.7. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдарды, қамырдан жасалған өнімдерді пісіру	1/24
	ОН 2.8. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнындағы жұмыстарды орындау технологияларын меңгеру	42/1008
КМ 3. Емдік тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 3.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	1/24
	ОН 3.2. Мектептегі тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	1/24
	ОН 3.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	15/360
КМ 4. Қазақ халқының ұлттық тағамдары мен әлем халықтарының тағамдарын дайындау	ОН 4.1. Қазақ ұлттық және еуропалық тағамдарын дайындау	1/24
	ОН 4.2. Паназиаттық, азиялық және грузин тағамдарын дайындау	1/24
	ОН 4.3. Қазақ ұлттық және еуропалық тағамдарын дайындаудың негізгі тәсілдері мен дағдыларын орындау	20/480



<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
		ОН 4.4. Паназиаттық, азиялық және грузин тағамдарын дайындаудың негізгі әдістері мен дағдыларын орындау	13/312
Аралық, қорытынды аттестаттау	-		6/144