Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре
2022.07.04 11:26

Регистрационный номер
16184

Дата обновления паспорта ОП:
2022.07.04 11:27

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 "№16 Жуалы колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:
ЖК "Камалова М.Х"

Цель ОП:
Тамақтандыруды ұйымдастырудың технологиялық процесін жетік меңгерген кәсіби білікті маман даярлау

Уровень по НРК:
3

Уровень по ОРК:
3

Профессиональный стандарт (при наличии):
" Тамақтандыруы ұйымдастыру", ҚР "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 2018 жылғы 22 қазанындағы №284 бұйрығына №2 қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):
"Cooking-34" (Тағам дайындау-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:

30.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12013482

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 001

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

22.05.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Функция, оның қасиеттері және графигі, тригонометриялық функциялар,көпмүшелер,математикалық статистика және 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 теңдеулерді шешу,стереометрия аксиомалары. Кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық,кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар,көпжақтар,айналу денелері және олардың элементтері,денелер көлемдері	8/192
	ЖБП 2. Қазақ тілі	Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет, сөз мәдениеті ,индустрияландыру: ұлттық өндіріс, сөз мәдениеті,адамзат дамуының жаһандық мәселелер.Тілдік жүйе және тілдік нормаадам өмірін сақтау,тілдік жүйе және тілдік норма,сәулет өнері, тілдік	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		жүйе және норма,қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен келешегі,экология: ядролық және мұнай өндірістері,қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция,әлемді өзгерткен өнертабыстар, туризм: экотуризм.	
	ЖБП 3. 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 4. Орыс тілі және орыс әдебиеті	Туризм. Экотуризм,Человек и Родина,Наука и этика,Планета Земля. Океаны,Литература и искусство,Тема социального неравенства в СМИ и литературе,Торговля и помощь. Справедливая торговля ,Значение труда в жизни человека и общества,Показатель развития общества: экология, биоресурсы,Свободное время как показатель развития общества,Человек и история,Энергия будущего. Энергия слова,Мир и безопасность,Театр и кино в современном мире,Высшая ценность – права человека,Современное общество: миграция,	4/96
	ЖБП 5. Ағылшын тілі	Science and scientific phenomena,Natural Disasters,Virtual Reality,Organic and non-organic worlds,Reading for pleasure,Capabilities of human brain,Breakthrough technologies,Space X,Making connections in biology,Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins,Human brain,Investigate and report on timekeeping devices/Science video ,Work and inventions,STEM,Reading for Pleasure ,Recent advances in technology,Independent project,The clothes of chemistry,	4/96
	ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Таным жасында,тұлғаның қалыптасуы,қоғамдағы өмір,адамзат әлемі анықталады және қалыптастыру	2/48
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Өркениет: даму ерекшеліктері,этникалық және әлеуметтік процестер,мемлекет,	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		соғыс және революциялар тарихынан, мәдениеттің дамуы,өркениет: даму ерекшеліктері,саяси-құқықтық процестер,қоғамдық-саяси ойдың дамуы ,білім мен ғылымның дамуы туралы меңгеру	
	ЖБП 8. География	Географиялық зерттеу әдістері,картография және геоинформатика,табиғатты пайдалану және геоэкология,геоэкономика,геосаясат елтану,адамзаттың жаһандық мәселелері зерттеу	3/72
	ЖБП 9. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету,деректерді ұсыну,ақпараттық процестермен жүйелер,ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру,қосымшаларды әзірлеу,компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік туралы білу	2/48
	ЖБП 10. Биология	Өркениет даму ерекшеліктері этикалық және әлеуметтік процестер	3/72
	ЖБП 11. Химия	Заттардың бөлшектері , периодтылық. химиялық реакциялардың жүру заңдылықтар, химиялық реакциялар энергетикасы ,химия және қоршаған орта,жер химиясы ,көміртек және оның қосылыстары, химия және өмір туралы меңгеру	6/144
	ЖБП 12. Физика	Механика , жылу физикасы ,электр және магнетизм, электро-магниттік тербелістер , электромагниттік толқындар , оптика, салыстырмалы теорияның элементтері ,қванттық физиканы меңгеру	6/144
	ЖБП 13. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Кіріспе 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	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дайындық,әскери топография,әскери роботты техникалардың негіздері,өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері,технологиялық дайындықты меңгеру	
	ЖБП 14. Дене шынықтыру	Дене тәрбиесі туралы білім,жеңіл атлетика,спорттық ойындар ,гимнастика ,ұлттық спорт түрлері,қысқы спорт түрлері,жүзу меңгеру	5/120
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	5/120
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	5/120
	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	2/48
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді менгеру	0,5/12
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау	0,5/12
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну	1/24
		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. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	негізгі талаптарын орындау.	
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3/72
		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.	5/120
		ОН 1.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	5/120
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3/72
	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.	17/408
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	20/480
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	9/216
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	8/192
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	14/336
	КМ 4. Арнайы және халықаралық тағамдар дайындау	ОН 4.1. Ыстық еттен жасалған тағам дайындау.	2/48
		ОН 4.2. Теңіз өнімдері салатын дайындау.	5/120
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7/168