

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.19 11:15

**Регистрационный номер**

18783

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.19 11:16

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы

**Регион:**

Алматы облысы

**Организация ТИППО (Разработчик):**

" Талдықорған сервис және технология колледжі" МКҚП

**Партнеры-разработчики:**

ЖК Багаева Р.Р. - «Гранд Ай- Сер» мейрамханасы; ЖК Хакимова И.А. - « FortunaFood» кондитер үйі

**Цель ОП:**

Қоғамдық тамақтану саласында тағамдарды, аспаздық және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындаудың, ресімдеудің, ұсынудың технологиялық үрдісін дербес ұйымдастыра алатын мамандарды даярлау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

Тамақтандыруды ұйымдастыру, Атамекен Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 № 284 бұйрығына 2 - қосымша

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

Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Форма обучения:**

күндізгі

**База образования:**

жалпы орта білім

**Язык обучения:**

мемлекеттік

**Общий объем кредитов:**

60

**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:**

20.01.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ KZ35LAA00016449

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

№ 009

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

25.12.2019 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖГП 1. Кәсіби орыс тілі	« Кәсіби орыс тілі» пәні орыс тілін оқытуды алған мамандығының негізгі ұғымдарын еркін меңгеруге, орыс тіліндегі кәсіби құзіреттіліктің лингвистикалық құралдарын нақты пәндерде қалыптастыруға бағытталған ғылыми саланың сөйлеу жағдаяттарын ғылыми және кәсіби қызмет құралы ретінде қалыптастырады және дамытады.		2/48
ЖГП 2. Кәсіби шет тілі	Кәсіби шет тілі пәні алынған лексиканы, сондай-ақ қарым-қатынас жағдайларын, мотивтері мен мақсаттарын ескере отырып, ағылшын тілінде әртүрлі нысандарда және әртүрлі тақырыптарда, оның ішінде кәсіби қызмет саласында еркін сөйлесуге мүмкіндік беретін коммуникативті құзіреттілікті қалыптастырады.		2/48
ЖГП 3. Қазақстан тарихы	" Қазақстан тарихы" пәні әлемдік		3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	тарихи үдерістегі Қазақстанның орны мен рөлі туралы тұтас түсінігінің тарихи заңдылықтарын анықтайтын тарихи оқиғаларды, құбылыстарды, фактілерді, процестерді зерттеуге ықпал етеді.	
ЖГП 4. Дене шынықтыру	Дене шынықтыруға мотивациялық және құндылық қатынасын қалыптастыру, салауатты өмір салтына деген көзқарас, физикалық өзін-өзі жетілдіру және өзін-өзі тәрбиелеу, тұрақты жаттығулар мен спортпен шұғылдану қажеттіліктерін қалыптастыру.	3/72
ЖКП 1. Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы	Экономика саласындағы негізгі ұғымдарды, терминдер мен олардың анықтамаларын , кәсіпорынның кәсіпкерлік қызметтің негізгі субъектісі ретінде, оның мақсаттары, функциялары, ресурстар құрылымы туралы тұтас көзқарасын білу. Кәсіпорынның тіршілігін қамтамасыз ететін қазіргі заманғы экономикалық механизм туралы теориялық білімді және кәсіпкерлік саласында жоспарлы-экономикалық есептеулерді жүзеге асыруда практикалық дағдыларды меңгеру.	1/24
ЖКП 2. Психология және кәсіби қызмет этикасы	Психология туралы жалпы ақпарат, жанжалдарды шешудің тәсілдерін білу және қызметкердің клиентпен қарым-қатынас мәдениетін сақтау, байланыс аймағындағы қызметкердің сыртқы келбеті мен этикетіне эстетикалық талаптардың сақталуы зерттеледі.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖКП 3. Еңбекті қорғау	Аспаздың еңбек қызметі процесінде қызметкерлердің өмірі мен денсаулығын сақтау жүйелері зерттеледі.	1/24
ЖКП 4. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена негіздері	Халықтың тамақтану физиологиясының нормалары, өндіріс пен азық-түлік санитариясының нормалары, жұмысшылардың жұмысын ұйымдастыру процесінде гигиена зерттеледі.	2/48
ЖКП 5. Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру	Әр түрлі тамақтандыру кәсіпорындарындағы халыққа қызмет көрсету, мейрамханада келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастырудың прогрессивті нысандары мен әдістері, жаппай іс-шараларға қызмет көрсету және келушілермен есеп айырысу мәселелері зерттеледі.	2/48
ЖКП 6. Сауда есептеулері	Нетто және брутто массасы бойынша рецептураларды есептеу негіздері, аспаздық өнімдерге техникалық-технологиялық карталар жасау зерделенеді.	1/24
ЖКП 7. Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері	Шикізат пен өнімнің мемлекеттік стандарттары, шикізат пен өнімді сертификаттау, метрикалық өлшем бірліктері зерттеледі.	1/24
АП 1. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру	Цикл бойынша тамақтану саласындағы өндірістік цехтардың жұмысын ұйымдастыру негіздері зерттеледі.	2/48
АП 2. Тамақ өнімдерінің тауартануы	Азық-түлік өнімдерінің тауарлық қасиеттері мен тағамдық қауіпсіздігі зерттеледі	3/72
АП 3. Жабдықтау	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары зерттеледі: механикалық, жылу,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	әмбебап, тоңазытқыш, көмекші, құрал-саймандар.	
АП 4. Тағам дайындау технологиясы	Қоғамдық тамақтанудағы ғылыми-техникалық прогрестің негізгі бағыттары, тамақ дайындаудың заманауи технологиялық процестері зерттелуде. WorldSkills стандарттарын енгізе отырып, жаппай өндіріс жағдайында аспаздық өңдеу кезінде өнімдерде болатын физика-химиялық және биохимиялық процестер, аспаздық өнімдердің сапасына қойылатын талаптар, технологиялық процестерді басқару әдістері.	6/144
БТП 1. Мемлекеттік тілде іс жүргізу	Ресми-іскерлік және ауызекі іскер қарым-қатынас тілін оқытуға бағытталған.	2/48
ӨО 1. Таныстыру практикасы	Кәсіпорынның нақты жұмыс істеуі жағдайында практикалық қызметке негізделген таңдалған мамандықтың ерекшелігі туралы түсінік береді.	1/24
ӨО 2. Оқу практикасы	WorldSkills стандарттарын енгізе отырып, кәсіби даярлықты алу үшін қажетті нақты өндіріс жағдайында технологиялық міндеттерді өз бетінше орындауға үйретеді.	8/192
КП 1. Технологиялық практика	Кәсіпорындармен нақты өндіріс жағдайында интеграцияланған білім, білік және жеке тәжірибе негізінде WorldSkills стандарттарының талаптарына сай кәсіби және арнайы құзыреттілікті қалыптастырады.	9/216
КП 2. Өндірістік практика	Өндірістік үрдістерді басқаруға; жабдықпен жұмыс істеуге, келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыруға мүмкіндік беретін	6/144

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем	кредитов/часов
	арнайы құзыреттілікті қалыптастырады.		
Қорытынды аттестаттау	-		1/24