

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 12:36

Регистрационный номер

18836

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 12:37

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Алматы облысы

Организация ТипПО (Разработчик):

" Жамбыл атындағы Ұзынағаш кәсіптік колледжі" МКҚМ

Партнеры-разработчики:

Ұзынағаш ауылы ЖК «Сраждинов»

Цель ОП:

Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді өз бетінше орындай алатын, тамақ дайындау кезінде арнайы аспаздық әдістерді қолдана алатын жұмысшы біліктілігі бар мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасының "Тамақтандыруды ұйымдастыру" 22.10.2008 ж №284 бұйрық, №15 қосымшасы.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

34 Аспаздық ісі

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

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:

24.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ11L AA00004950

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

014

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

01.07.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

—

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 01. Математика	Математика кіріктіріп оқыту негізінде білім алушылардың білімдерін шыңдау, есептер шығара білу, ойлау қабілеттерін дамыту.	8/192
	ЖБП 02. Информатика	Білім алушылардың ақпараттық процестердің қоғамдағы рөлі жайлы, сондай-ақ ақпараттық технологияларды пайдаланудың техникалық мүмкіндіктері мен перспективалары туралы түсінігін қалыптастыру	2/48
	ЖБП 03. Қазақ тілі	Қазақ тілін оқыту негізінде білім алушылардың тілдік дағдыларын жетілдіру, тіл нормаларын сақтап, еркін сөйлеу және сауатты жазу дағдыларын дамыту, мемлекеттік тілге құрметпен қарауын қалыптастыру.	3/72
	ЖБП 04. Қазақ әдебиеті	Білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау. Ойларын ауызша еркін жеткізуіне, дәлелдеу келтіру, салыстыру және	3/72

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
	анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады.	
ЖБП 05. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс тілін меңгеру білім алушыларға тез өзгертін әлемнің жағдайларына бейімделуге, оқу және болашақ кәсіби қызметте ситуациялық-сөйлеу мінез-құлқын сәтті реттеуге; өз пікірін білдіру және негіздеу үшін әртүрлі ақпарат көздері мен заманауи ақпараттық технологияларды пайдалануға көмектеседі.	4/96
ЖБП 06. Шетел тілі	Профилді бағыттағы мәтіндік материал негізінде тілдік қорды толықтыру көмегімен коммуникативті құзыретті дамыту. Шет тілін есту арқылы қабылдау, түрлі жанрдағы түпнұсқалық аудио , видеомәтіндер мазмұнының негізін түсіну , тыңдағаны және көргендері туралы өз ойын айтып жеткізу қабілетін дамыту. Түрлі стильдегі түпнұсқалық мәтіндердің мазмұндарын түсіну және оқу, оқығаны туралы өз ойын жеткізу қабілетін дамыту.	4/96
ЖБП 07. Қазақстан тарихы	Отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процестерін оқыту негізінде тарихи санаға, азаматтылық пен отансүйгіштік қасиеттерге ие, тарихи білім мен дағдыларды оқу және қоғамдық іс-әрекеттерде тиімді және шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру.	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 08. Өзін-өзі тану	Өзін-өзі тану пәнін оқыту негізінде білім алушылардың тілдік дағдыларын жетілдіру, тіл нормаларын сақтап, еркін сөйлеу және сауатты жазу дағдыларын дамыту, мемлекеттік тілге құрметпен қарауын қалыптастыру.	2/48	
ЖБП 09. 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	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	Табиғаттың негізгі қарым-қатынастарын, заңдылықтарын, әлемнің күйін, өзгеруін және құрылымын анықтайтын ғылым.	6/144	
ЖБП 12. Химия	Зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін, химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде	6/144	

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қауіпсіз қолдануды үйретеді.	
	ЖБП 13. Биология	Тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын дамыту.	3/72
	ЖБП 14. 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
	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. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,3/8
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,3/8
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың	0,3/8

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	0,5/12
	ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12
КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	4/96
	ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	14/336
	ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	9/216
	ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	8/192
	ОН 1.5. Кожелер 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.	10/240
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.	10/240

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	14/336
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	7/168
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	19/456
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216