

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 17:34

Регистрационный номер

18946

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 17:43

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Батыс Қазақстан облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

МКҚК "Сервис және жаңа технологиялар колледжі"

Партнеры-разработчики:

ЖШС "Аспазшы", Орал қаласы

Цель ОП:

Тамақтандыруды ұйымдастыру саласындағы қызметте кәсіби құзыреттілікті тиімді іске асыру: тамақтану ұйымдарында аспаздық өнімдерді өндіру, сапалы аспаздық өнімдерді дайындау, оларды тамақтандыру ұйымдарында таныстыру және сату.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

«Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.18 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша «Тамақтандыруды ұйымдастыру»

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

34 құзіреттілік 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:

28.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13013163

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

021

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины		кредитов/часов
ЖБП 01. Математика	Білім алушылардың зияткерлігін дамыту, қазіргі әлемде еркін бағдарлану үшін қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру; практикалық қызметте қолдану үшін, сабақтас пәндерді оқу үшін, білім беруді жалғастыру үшін қажетті математикалық білімді меңгеру.		8/192
ЖБП 02. Информатика	Білім алушыларды аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету саласында терең біліммен, іскерлікпен және дағдылармен қамтамасыз ету, қазіргі заманғы ақпараттық технологияларды практикада тиімді пайдалану үшін деректерді, ақпараттық процестер мен жүйелерді ұсыну, ақпараттық объектілерді, компьютерлік желілер мен ақпараттық қауіпсіздікті құру және қайта құру.		2/48
ЖБП 03. Қазақ тілі	Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде		3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым)</p> <p>сауаттылықпен қолдану, күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады.</p> <p>Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады:</p> <p>«Орфография. Тіл және алаш идеясы», «Әлем жаңалықтары: өнер және мәдениет», «Фонетика: Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өнер», «Әдеби норма. Экономикалық интеграция – бүгінгі күннің даму үрдісі», «Сөз мәдениеті. Білім. Ғылым. Инновация», «Сөзжасам. Қазіргі қоғам: әлеуметтік теңсіздік», «Синтаксис. Сәулет өнері», «Пунктуация. Қазіргі әлемдегі саясат және жаһандық мәселелер», «Қазақстан бейнесі. Қазақстанның өткені мен келешегі. Шешендік сөздер. Орфография. Ғылыми стиль», «Жастар мәдениеті және мәселесі. Шешендік сөздер. Орфография. Публицистикалық стиль», «Қазіргі қоғам. Миграция. Зияткерлік миграция. Шешендік сөздер. Фонетика. Ресми іс қағаздар стилі», «Әлемді өзгерткен өнертабыстары. Шешендік сөздер. Сөз мәдениеті. Публицистикалық стиль», «Бейбітшілік, қауіпсіздік және жаһандық экономика. Шешендік сөздер. Сөз мәдениеті. Көркем әдебиет стилі», «Ұлттың тарихи жәдігерлерін сақтау. Шешендік сөздер. Мәтін», «Табиғат және экология. Шешендік сөздер.</p>	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Мәтін», «Жаңа әлемдегі театр мен кинематография. Шешендік сөздер. Пунктуация», «Еңбек нарығы және сұраныс. Шешендік сөздер. Пунктуация. Сөйлеу мәнерлілігі»	
ЖБП 04. Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қалың елім, қазағым», «Прозадағы көркем ой», «Аңызбен өрілген көркем сөз», «Заман, дәуір тұлғасы», «Тарихтың шертіп пернесін», «Пайым мен парасат», «Ғасырлық туынды», «Әдебиеттегі сан сарын»	3/72
ЖБП 05. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс тілі мен әдебиетін кіріктірілген оқыту негізінде тілдік дағдыларды жетілдіруге ықпал етеді, коммуникативтік құзыреттілігін қалыптастырады және дамытады, ғылыми-техникалық, көркем-эстетикалық, әлеуметтік салалардағы ақпаратты пайдалануға мүмкіндік береді, жалпы әлемдік білім беру кеңістігінде бағдарлануға көмектеседі. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Туризм: Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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».	
ЖБП 06. Шетел тілі	сондай-ақ бейресми және ресми ауызша және жазбаша презентацияларды қамтитын интерактивті тапсырмалар арқылы қол жеткізу. Оқушылардың мектеп ортасында құрдастарымен, мұғалімдермен және басқа адамдармен өзара әрекеттесу арқылы әртүрлі аудиториялармен тиімді қарым-қатынас жасау мүмкіндігін қамтамасыз ету, сондай-ақ бейресми және ресми, ауызша және жазбаша презентацияларды қамтитын интерактивті тапсырмалар арқылы қол жеткізу.	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 білім алушының тұлғасын қалыптастыруға ықпал ету.	4/96
ЖБП 08. Өзін-өзі тану	білім алушылардың рухани-	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	адамгершілік дамуы; олардың жалпыадамзаттық құндылықтар туралы білімді игеруі; оқушылардың сенімдерін, әлеуметтік маңызды тұлғалық қасиеттерін және өмірлік дағдыларын қалыптастыру.	
ЖБП 09. Дене тәрбиесі	Білім алушыларда өз денсаулығына ұқыпты қарау үшін тұрақты мотивтер мен қажеттіліктерді қалыптастыру, дененің физикалық және психикалық қасиеттердің тұтас дамыту, салауатты өмір салтын ұйымдастыруда дене шынықтыру құралдарын шығармашылық тұрғыдан қолдану.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыларда мемлекет қорғанысының негіздері туралы түсінік қалыптастыру, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерін тағайындау, олардың сипаты мен ерекшеліктері, Қазақстан Республикасы азаматының қасиетті борышы және міндеттері ретінде әскери қызметке саналы қарауға тәрбиелеу.	4/96
ЖБП 11. Физика	Білім алушылардың ғылыми дүниетанымдық негіздерін, әлемнің жаратылыстанымдық-ғылыми бейнесін тұтастай қабылдауын, өмірде маңызды практикалық мәселелерді шешуде табиғат құбылыстарын бақылау, жазу, талдау қабілеттерін қалыптастыру.	6/144
ЖБП 12. Химия	Білім алушыларға зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, білім алушыларға химиялық	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	
ЖБП 13. Биология	Білім алушылард Білім алушылардың қазіргі заманғы биологиялық білімі мен іскерлігін дамыту; ұйымның әртүрлі деңгейлеріндегі өмірдің мәнін, дамуын және көрінісін түсіну; өмірдің мәнін ең жоғары құндылық ретінде түсінетін жан-жақты дамыған тұлғаны дайындау.	3/72
ЖБП 14. География	Оқушылардың 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. Географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындайтын геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және жаһандық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолдану үшін студенттерге жағдай жасау.	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салтын ұстану.	2,5/60
	ОН 1.2 Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	4/96
БМ 2. Экономикалық	ОН 2.1 Экономикалық теория	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін кәсіби қызметте қолдану	саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	
		ОН 2.2 Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1/24
		ОН 2.3 Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1/24
		ОН 2.4 Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.5 Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1,5/36
	БМ 3. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 3.1 Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 3.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-портал қызметтерін пайдалану.	1/24
	КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып, азықтарға алғашқы аспаздық өңдеуді жүргізу	ОН 1.1. Өндірісте санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	2/48
		ОН 1.2. Дайындау цехтарында жұмыс орнын және механикалық жабдықты дайындау бойынша жұмыстарды жүргізу.	3/72
		ОН 1.3 Көкөністерді, балықты бастапқы өңдеу үшін механикалық жабдықты қолдану.	3/72
		ОН 1.4 Өнімдерді: көкөністерді, балықты, етті механикалық аспаздық өңдеуді орындау кезінде жұмыстар жүргізу	13,5/324
	КМ 2. Әр түрлі тәсілдерді	ОН2.1 Көкөністер мен балықты	2/48

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындау	сақтау мерзімі мен сапасына қойылатын талаптарды сақтау	
		ОН2.2 Ыстық цехта, сорпа және тұздық бөлімшесінде тағам дайындау кезінде жылу жабдықтарын қолдану	5/120
		ОН2.3 Көкөністерден, балықтардан ыстық тағамдарды дайындау кезінде пайдаланылатын ыстық цехта жұмыс орнын және жылу технологиялық жабдықты дайындау бойынша жұмыстар жүргізу	2/48
		ОН2.4 Көкөністерді, балықты, ет пен құс етін қайнатуды, суға булау, қуыры, бұқтыру және көмештеуді пайдалана отырып, өнімдерді аспаздық жылумен өңдеуді орындау	18,5/444
	КМ 3. Мейрамхана сервисінде күрделі порциялық тағамдар мен жеңіл тағамдарды дайындау, безендіру және іске асыру;	ОН3.1 Ыстық ет тағамдарын дайындау кезінде пайдаланылатын жұмыс орнын және технологиялық жабдықты дайындау бойынша жұмыстарды жүргізу	4/96
		ОН 3.2 Тұздықта, ыстық цехта жылу жабдықтарын қолдану	1,5/36
		ОН3.3 Ет, құс етін сақтау мерзімдері мен сапасына қойылатын талаптар	1/24
		ОН3.4 Дайын өнімнің есебін жүргізу	1/24
		ОН 3.5 Ыстық тағамдарды дайындау, безендіру және іске асыру.	5/120
		ОН 3.6 Дайын өнімнің сапасын жақсартуға бағытталған жұмыстарды орындау	11/264
	КМ 4. WorldSkills стандарттары бойынша	ОН 4.1 Жұмыртқа мен сүзбеден, салқын тағамдардан ыстық	3/72

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	тағамдарды дайындау және таныстыру.	тағамдар дайындау кезінде пайдаланылатын жұмыс орны мен технологиялық жабдықты дайындау бойынша жұмыстар жүргізу.	
		ОН 4.2 Ыстық ет тағамдарын дайындауда қолданылатын жұмыс орнын және технологиялық жабдықты дайындау бойынша жұмыстарды жүргізу	3/72
		ОН 4.3 Пайдаланылатын өнімдердің сақтау мерзімі мен сапасына қойылатын талаптарды сақтау	3/72
		ОН 4.4 Жұмыртқа мен сүзбе тағамдары бойынша дайын өнімнің есебін жүргізу	2/48
		ОН 4.5 WorldSkills стандарттары бойынша тағамдар , гарнирлер, десерттер, тұздықтар дайындау	18,5/444
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7/168