

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 12:37

Регистрационный номер

19105

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 12:37

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Атырау облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Индер көп бейінді ауыл шаруашылық колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:

ЖК "Ақсай"

Цель ОП:

Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу жұмыстарды, емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтауды өз бетінше орындай алатын мамандарды даярлау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтану индустриясы " Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. № 284 бұйрығына № 1 қосымша, "Тамақтандыруды ұйымдастыру" Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. № 284 бұйрығына № 2 қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Аспаздық ісі"құзыреттілігі бойынша 34 Cooking

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:

KZ90LAA00024577

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

001

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

13.06.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

Жұмыс берушілер талаптары мен аймақтық ерекшеліктерін ескере отырып, дуальдық оқыту жүйесінде модульдік әдіспен құрастырылған.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; практикалық іс-әрекеттерде қолдануда, басқа пәндерді үйренуде, білім алуды жалғастыруда қажетті математикалық білімді меңгеру.	8/192
	ЖБП 2. Информатика	Білім алушылардың компьютерлік технологияларды пайдалану дағдыларын қамтамасыз ету, ақпараттық технологияларды пайдалану саласында терең білім беруді және бағдарламалық құралдарын меңгеру	2/48
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Білім алушыларды ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай-ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету.	
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау, олардың ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру.	3/72
	ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Көркем және көркем емес мәтіндердің көмегімен бағдарлама студенттердің салт-дәстүрлері, әдет-ғұрыптары, өмір салты, басқа халықтардың тарихы туралы көзқарастарын едәуір кеңейтеді, жалпы адамзаттық құндылықтар туралы идеяны қалыптастырады.	4/96
	ЖБП 6. Шетел тілі	Білім алушының бойына тілдерге деген қызығушылығын, оны үйренуге құштарлығын сіңіру; жеке тұлғаның заман талабына сай өмірге икемделуіне бағыттау сезімтал, шығармашыл, әлеуметтік, танымдық және тілдік қабілеттерінің дамытады.	4/96
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Студент санасына, сезіміне және тәртібіне ықпал етуді тұтас дүние түрінде қарастырады, гуманистік, ұлттық патриоттық дүниетанымын қалыптастырады, ой-сезім, ерік күшінің бірлігін туындатады.	4/96
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Ойы, сөзі және ісі бірлікте көрінетін адами кемелденудің өркендеуіне жағдай жасау арқылы әр білім алушының өзіндік рухани-адамгершілік	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		болмысының жеке шығармашылық әулетінің ашылуын қалыптастырады.	
	ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Білім алушыларды жеке және жас ерекшеліктерін ескере өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, спорттық дағдылар, дене қабілеттерінің дамыту.	5/120
	ЖБП 10. 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 меңгерту	4/96
	ЖБП 11. Физика	Білім алушылардың ғылыми дүниетанымдық негіздерін, әлемнің жаратылыстанымдық-ғылыми бейнесін тұтастай қабылдауын, табиғат құбылыстарын бақылау, жазу, талдау қабілеттерін қалыптастыру.	6/144
	ЖБП 12. Химия	Білім алушыларға химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсіндіріп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға меңгерту	6/144
	ЖБП 13. Биология	Тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		функционалдық дағдыларын дамыту	
	ЖБП 14. География	Белгілі бір территорияның аймақтың, нысанның, құбылыстың немесе процестің уақыт пен кеңістікке байланысты ерекшеліктері туралы білім жиынтығын меңгерту.	3/72
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2/48
		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.	0,5/12
		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 негізгі міндеттерін түсіну.	0,5/12
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		этикасын сақтау.	
	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.	8/192
		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.	9/216
		ОН 1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	9/216
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	5/120
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	6/144
	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.	11/264
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	11/264
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	12/288
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау	11/264

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	11/264
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216