

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 16:28

Регистрационный номер

19209

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 16:28

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыру ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Қызылорда облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Сырдария аграрлы-техникалық колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:

" Шаңырақ" ЖК

Цель ОП:

Халыққа қызмет көрсету салаларына арналған тамақтандыру мекемелерінің білікті мамандарының жаңа буынын дайындау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыруды ұйымдастыру», "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 2018 жылғы 22 қазандағы № 284 бұйрығына қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

құзіреттіліктің техникалық сипаттамасы Аспаздық іс 34

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:

44653

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№14004595

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ63LA00001977

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 1. Қазақ тілі	Ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай-ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету	3/72
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	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 3. Орыс тілі және әдебиеті	Өзін-өзі дамытуға және өзін-өзі жетілдіруге дайын тұлғаның рухани құндылықтарын қалыптастыру, қоғамдық-тарихи және әлеуметтік тарихи жағдайларды ескере отырып, идеялық-көркемдік мазмұнын талдай алатын сауатты, сыни тұрғыдан ойлайтын оқырман тәрбиелеу	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 4. Шет тілі	Тіл үйренуге қатысты ережелерді, жаһандық және оқу бағдарламаларының кең ауқымын қабылдау және өнімді түрде қалай шешуге болатынын, кеңейтілген жазбаша мәтіндердегі, әңгімелердегі негізгі және егжей-тегжейлі ақпарат алуды үйрету	4/96
	ЖБП 5. Математика	Адамның интеллектуалды қабілеттерін дамыту, жалпылау қабілеті, талдау қабілеті, заңдылықтарды анықтау қабілеті, алдын-ала жоспарлау қабілеті	8/192
	ЖБП 6. География	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
	ЖБП 7. Информатика	Аппараттық қамтамасыз ету. Мобильдік құрылғылар сипаттамасы. Программалық қамтамасыз ету. Виртуалдық машиналар; Аппараттық және программалық қамтамасыз етудің даму заңдылықтарын түсіндіру	2/48
	ЖБП 8. Химия	Негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 9. Биология	Тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын дамыту	6/144
	ЖБП 10. 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
	ЖБП 11. Дүниежүзі тарихы	Оқиғалары мен процестерін тереңдете және жан- жақты оқытуын қамтамасыз ету	3/72
	ЖБП 12. Өзін-өзі тану	Жастардың бойына махаббат, адамгершілік, мейірімділік сияқты жалпы адамзаттық құндылықтарды қалыптастыру	2/48
	ЖБП 13. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыларды Қазақстан Республикасының Қарулы Күштеріндегі әскери қызметтің заңнамалық негіздерімен, Қарулы Күштер қатарындағы әскери қызметпен таныстыру. Олардың мемлекет қауіпсіздігі үшін жауапкершілік сезімін тәрбиелеу.	4/96
	ЖБП 14. Дене тәрбиесі	Жеке және жас ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету	
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау	3/72
		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	1/24
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау	1/24
		ОН03. 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 және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	6/144
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау	5/120
		ОН 1.4. Еттен, ауылшаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	15/360
		ОН 1.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау	2/48
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау	4/96
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау	15/360
	КМ 2. Тамақты, сусындарды және аспаздық өнімдерді және басқа да өнімдерді дайындау	ОН 2.1 .Тамақтандыру кәсіпорнының жабдықтарымен таныстыру	5/120
		ОН 2.2. Тамақ өнімдерін, сусындарды және аспаздық өнімдерді өндіруде қолданылатын ережелерді, стандарттарды және нормативтік-техникалық құжаттарды қолдану	3/72
		ОН 2.3. Дәндік дақыл, бұршақ, макорон өнімдерін тағамдар және гарнирлер дайындау	4/96
		ОН 2.4. Сүзбеден әзірленген тағамдар дайындау	2/48
		ОН 2.5. Тұздықтар немесе	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қатықтар дайындау	
		ОН 2.6. Сусындар дайындау	2/48
	КМ 3. Ыдыс-аяқтарды, сусындар мен аспаздық өнімдерді және әртүрлі ассортименттегі басқа да өнімдерді дайындау	ОН 3.1. Картоптан, көкөністерден және саңырауқұлақтардан әзірленген тағамдар мен гарнирлер дайындау	1/24
		ОН 3.2. Балықтан әзірленген тағамдар дайындау	2/48
		ОН 3.3. Ет және ет өнімдеріне әзірленген тағамдар дайындау	3/72
		ОН 3.4. Ауылшаруашылық құстары жабайы қанаттылардан әзірленген тағамдар дайындау	1/24
		ОН 3.5. Ыдыс-аяқтардың, сусындар мен аспаздық өнімдердің сапасына, сақтау мерзімі мен шарттарына, порциялауға, дизайнға және қызмет көрсету	1/24
	КМ 4. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 4.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	11/264
		ОН 4.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	2/48
	КМ 5. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 5.1. Азиялық тағамдарды дайындау	5/120
		ОН 5.2. Паназиялық тағамдарды дайындау	1/24
		ОН 5.3. Еуропалық тағамдарды дайындау	7/168
	Аралық,, қорытынды аттестаттау	-	8/192