

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.20 16:50

**Регистрационный номер**

19227

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.20 16:52

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы

**Регион:**

Алматы қ.

**Организация ТИППО (Разработчик):**

« Алматы сервистік қызмет көрсету колледжі» КМҚК

**Партнеры-разработчики:**

«Crown Star» ЖШС «Казахстан» қонақүй

**Цель ОП:**

Түрлі тағамдарды, сусындарды және аспаздық өнімдерді дайындау, тағамдарды ресімдеу және беру бойынша практикалық міндеттерді өз бетінше және жауапкершілікпен шеше алатын мамандарды даярлау.

**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»,  
№2 Бұйрыққа қосымша «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасының орынбасары 22.10.18 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша «Тамақтану индустриясы»,  
ҚР Ұлттық Кәсіпкерлер палатасымен бекітілген "Тамақтандыруды ұйымдастыру", 17.01.2017 ж. №03 бұйрығы.

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

« Аспаз ісі»-34

**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:**

28.08.2021 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ К Z 87LAA00001642

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

3W10130302- №011

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

27.01.2022 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

ББ озық тәжірибені, кредиттік-модульдік оқытуды ескере отырып әзірленді, әзірлеуге шетелдік « Soprano Group» бағдарламасы негіз болып табылады, сондай-ақ осы мамандық «Жас маман» жобасына қатысады.

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины |  | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|--|-------------------------|
| ЖБП 1. Математика                   |  | Графиканы құру және функцияларды зерттеу дағдыларын дамыту үшін функцияның түрлері зерттеледі. Дискретті кездейсоқ шаманы қолдана отырып есептерді, иррационал теңдеуді шешу алгоритмін, теңдеулер жүйесін, логарифмдік функцияның қасиеттері мен графигін, есептердің математикалық модельдерін, көпбұрыштардың элементтерін, бетінің ауданын, стереометриялық есептерді шығару | 8/192                   |
| ЖБП 2. Информатика                  |  | Қазіргі заманғы ақпараттық технологияларды практикада тиімді пайдалану үшін аппараттық   | 2/48                    |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
|                                     | және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік салалары зерттеледі.   |                         |
| ЖБП 3. Қазақ тілі                   | <p>Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады. 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</p> | 3/72                    |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины   | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
|                                     | <p>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. Мәтін», «Жаңа әлемдегі театр мен кинематография. Шешендік сөздер. Пунктуация», «Еңбек нарығы және сұраныс. Шешендік сөздер. Пунктуация. Сөйлеу мәнерлілігі»</p>  |                         |
| ЖБП 4. Қазақ әдебиеті               | <p>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».</p> | 3/72                    |
| ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті      | <p>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</p>  | 4/96                    |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
|                                     | <p>бөлімдерден тұрады: «Туризм: Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема 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».</p> |                         |
| ЖБП 6. Шетел тілі                   | <p>Фонетика, лексика, морфология, сөзжасам, синтаксис және пунктуация; сөйлеу мәнері, қазіргі ағылшын тілінің нормалары; әр түрлі жоспар құру; материалды баяндау, ақпаратты график, диаграмма, схема түрінде ұсыну; ғылыми-көпшілік астарлы мәтіндерді құру оқытылады.</p>  | 4/96                    |
| ЖБП 7. Қазақстан тарихы             | <p>Қазақстан тарихы - егемен, тәуелсіз мемлекет - Қазақстан Республикасының аумағында өмір сүріп жатқан қазақ және басқа да халықтардың мұрасы. Қазақстан тарихы - бүкіл адамзат тарихының толыққанды бір бөлімі. Ол дүниежүзі тарихымен, Евразия тарихымен, көшпенділер өркениетімен, түрік халықтары тарихымен, Орталық Азия елдері тарихымен ұштасып жатады. Қазақстан тарихы - Қазақстанның аумағында ежелгі заманнан бүгінге</p>  | 4/96                    |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины                | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины   | Объем<br>кредитов/часов |
|--|---|-------------------------|
|  | дейін болған тарихи оқиғаларды, құбылыстарды, фактілерді, процестерді, тарихи заңдар мен заңдылықтарды аша отырып, тұтас қарастыратын ғылым.  |                         |
| ЖБП 8. Өзін-өзі тану                               | Әрбір білім алушы өзінің рухани-адамгершілік табиғаты мен шығармашылық әлеуетін қалыптастырады; оң ойлауды дамытады және жақсылық пен жамандықтың, мәңгілік пен уақыттың арасындағы айырмашылықты түсінеді; гуманистік дүниетанымын және қоғамға қызмет ету дағдыларын дамытады.  | 2/48                    |
| ЖБП 9. Дене тәрбиесі                               | Қауіпсіздік техникасы, салауатты өмір салты, спорт түрлері (футбол, волейбол, баскетбол, және т.б., үстел теннисі) бойынша, Ұлттық, базалық саптық, гимнастикадағы жалпы дамыту, қолданбалы және акробатикалық жаттығулар оқытылады.  | 5/120                   |
| ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық | Алғашқы әскери және технологиялық дайындық Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері құқықтарын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің жарғыларын, Тактикалық дайындық, Саптық дайындықты, Жергілікті жерді бағдарлауды және өмір қауіпсіздік ережелерін оқытады. Дала оқу жиынының атыс дайындығын, саптық дайындықты, тактикалық дайындықты өмір қауіпсіздік ережелерін және жол жүру ережелерін оқытады | 4/96                    |
| ЖБП 11. Физика                                     | Жалпы физикалық заңдылықтар, табиғи құбылыстарды бақылау және практикалық өмірде кеңінен  | 6/144                   |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины          | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|--|--|-------------------------|
|  | қолданылатын өлшеу құралдарын қолдана отырып зертханалық жұмыстарды орындау дағдыларын игеру, әртүрлі деңгейдегі есептерді шешу тәсілдерін игеру оқытылады   |                         |
| ЖБП 12. Химия                                | Атом құрылымының заманауи теориясы, химиялық реакциялардың заңдылықтары, химиялық реакциялардың энергиясы, айналамыздағы және өмірдегі химия зерттелуде. Зертханалық тәжірибелер мен практикалық жұмыстар жүргізу  | 6/144                   |
| ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы                     | " Дүниежүзі тарихы" тарих пәні, тарихи дереккөздер және қосалқы тарихи пәндер туралы түсінік қалыптастыру; оқушыларды тарихи дамудың философиялық тұжырымдамаларымен; тарихи білімнің бағалау сипатымен; жалпы тарихты кезең-кезеңмен таныстыру; тарихты зерттеуге қызығушылықты қалыптастыру.   | 3/72                    |
| ЖБП 14. Биология                             | Молекулярлық биология және биохимия, жасуша биологиясы зерттелуде; қоректену, заттардың тасымалдануы, тыныс алуы, оқшаулануы, көбеюі, организмдердің өсуі мен дамуы, тұқымқуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, селекция негіздері, үйлестіру және реттеу, қозғалыс, биомедицина мен биоинформатиканың қолданылуы, биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адамзаттың қоршаған ортаға әсері зерттеледі. | 3/72                    |
| БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру | ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.   | 2/48                    |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины                                    |  | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|--|--|--|-------------------------|
|  |  | ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.   | 2/48                    |
| 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. | 0,5/12                  |
| КМ 1. Таңғы ас пен гарнир тағамдарын жаппай дайындау.                  |  | ОН 1.1. Нормативтік құжаттарды басшылыққа ала отырып еңбек қызметін жоспарлау.   | 1/24                    |
|  |  | ОН 1.2. Шикізат пен материалдарды таңдайды, қабылдайды, сақтайды, өңдеуді ұйымдастыру.                                       | 1/24                    |
|  |  | ОН 1.3. Жаппай шығарылатын таңғы ас пен гарнирлерді дайындау.  | 1/24                    |
|  |  | ОН 1.4. Технологиялық жабдықтардың жұмысын қамтамасыз ету.   | 1/24                    |
|  |  | ОН 1.5. Аспазшы ретінде таңғы ас   | 3/72                    |



| Наименование<br>№ модуля/дисциплины  | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины   | Объем<br>кредитов/часов |
|--|---|-------------------------|
|  | және гарнирлер дайындау.  |                         |
| КМ 2. Түскі және кешкі ас тағамдарын жаппай дайындау   | ОН 2.1. Нормативтік құжаттарды басшылыққа ала отырып еңбек қызметін жоспарлу.   | 1/24                    |
|  | ОН 2.2. Шикізат пен материалдарды таңдайды, қабылдайды, сақтайды, өңдеуді ұйымдастыру.                                    | 1/24                    |
|  | ОН 2.3. Ыдысты дайындайды және оның жеткіліктілігін бақылау.  | 1/24                    |
|  | ОН 2.4. Салқын тағамдар мен тіскебасарлар дайындау.   | 1/24                    |
|  | ОН 2.5. Ыстық тағамдар дайындау.  | 1/24                    |
|  | ОН 2.6. Өз құзыреттілігін бағалайды және өз қызметін корреляциялау.   | 0,5/12                  |
|  | ОН 2.7. Тапсырыстарды қабылдайды, рецепттерді есептейді және бейімдейді, тағам дайындау мерзімі мен реттілігін жоспарлау. | 0,5/12                  |
|  | ОН 2.8. Технологиялық жабдықтың жұмысын қамтамасыз ету.   | 2/48                    |
|  | ОН 2.9. Аспазшы ретінде түскі және кешкі ас тағамдарын дайындау.  | 8/192                   |
| КМ 3. Арнайы аспаздық тәсілдерді сақтай отырып емдік және мектептегі тамақтану тағамдарын дайындау | ОН 3.1. Вегетариандық және арнайы диеталар бойынша білімін қолданады(санитария)бойынша білімін қолдану.                   | 1/24                    |
|  | ОН 3.2. Арнайы диеталарға сәйкес келетін асханалық тағамдарды дайындауға арналған өнімдердің жапсырмаларын түсіндіру.     | 0,5/12                  |
|  | ОН 3.3. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.  | 0,5/12                  |
|  | ОН 3.4. Мектептегі тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.   | 0,5/12                  |
|  | ОН 3.5. Өз құзыреттілігін бағалайды және өз қызметін корреляциялау.   | 0,5/12                  |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины   | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины   | Объем<br>кредитов/часов |
|---|---|-------------------------|
|   | ОН 3.6. Аспазшы ретінде емдік және мектептегі тамақтану тағамдарын дайындау.  | 5/120                   |
| КМ 4. Әр түрлі іс-шаралар, банкеттер үшін тағамдар дайындау. А- la carte мәзірі бойынша тағамдар дайындау | ОН 4.1. Мемлекеттік тілде әңгіме және келіссөздер жүргізу.  | 1/24                    |
|   | ОН 4.2. А la carte мәзірі бойынша және әр түрлі іс-шаралар, банкеттер үшін тағамдар, гарнирлер мен десерттер дайындау.    | 1/24                    |
|   | ОН 4.3. Өз қызметін және нормативтік құжаттарға сәйкес күнделікті тапсырмаларды жоспарлау.                                | 1/24                    |
|   | ОН 4.4. Ағылшын тілінде әңгіме және келіссөздер жүргізу.  | 1/24                    |
|   | ОН 4.5. Заманауи технологиялық жабдықтардың жұмысын қамтамасыз ету.   | 2/48                    |
|   | ОН 4.6. Тапсырыстарды қабылдайды, рецепттерді есептейді және бейімдейді, тағам дайындау мерзімі мен реттілігін жоспарлау. | 1,5/36                  |
|   | ОН 4.7. Аспазшы ретінде банкеттік және А- la carte мәзірі бойынша тағамдар дайындау.                                      | 19,5/468                |
| КМ 5. Тағамдарды жеуге жарамды ыдыста дайындау  | ОН 5.1. Жеуге жарамды ыдыс бойынша білімді оларды дайындау кезінде қолдану.   | 1/24                    |
|   | ОН 5.2. Клиенттердің тапсырысын жеуге жарамды ыдыс-аяқтарды дайындау.   | 1/24                    |
|   | ОН 5.3. Шикізат пен материалдарды таңдау, қабылдау, сақтауды ұйымдастыру және өңдеу                                       | 1/24                    |
|   | ОН 5.4. Рецепттерді есептейді және бейімдейді, жеуге болатын ыдыс-  | 1/24                    |

| № модуля/дисциплины  | Наименование<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Результаты              |  |
|--|--|-------------------------|--|
|  |  | Объем<br>кредитов/часов |  |
|  | аяқтарды дайындаудың уақыты мен дәйектілігін жоспарлау.  |                         |  |
|  | ОН 5.5. Кәсіби қызметте ұқыпты өндірісті құптайды және қолдану.  | 1/24                    |  |
|  | ОН 5.6. Аспаз көмекшісі ретінде жұмыс жасау.   | 6/144                   |  |
| КМ 6. Кәсіби теориялық және практикалық зерттеулер жүргізу | ОН 6.1. "Аспаз ісі" (технология)құзыреттілігі бойынша WorldSkills конкурстық тапсырмасын орындау.                              | 2/48                    |  |
|  | ОН 6.2. Танымал трендтерді (технология)ұстана отырып, авторлық тағамдарды дайындау.  | 1/24                    |  |
|  | ОН 6.3. Авторлық тағамдарды әзірлейді және дайындау.   | 9/216                   |  |
| КМ 7. Мейрамхана бизнесінде жұмыс                          | ОН 7.1. Мейрамхана қызметін нормативтік құжаттарды басшылыққа ала отырып жоспарлау.  | 0,5/12                  |  |
|  | ОН 7.2. Миссияға (маркетинг)сәйкес мейрамхананың бизнес-моделін іске асыру.  | 0,5/12                  |  |
|  | ОН 7.3. Шарттар жасасу мақсатында серіктестермен және клиенттермен келіссөздер жүргу.  | 0,5/12                  |  |
|  | ОН 7.4. Клиенттермен бизнес-идеяға немесе компанияның миссиясына сәйкес жұмыс жүргізу.   | 1/24                    |  |
|  | ОН7.5. Кассаның және өндірістің, сату нүктесінің ( POS) есебін жүргізу үшін АКТ және бағдарламалық қамтамасыз етуді пайдалану. | 1/24                    |  |
|  | ОН 7.6. Мейрамхана бизнесінде түрлі ноу-хауды енгізеді, клиенттердің қажеттіліктеріне бейімдеу.                                | 1/24                    |  |
|  | ОН 7.7. Басқа қызметкерлермен бірлесіп жұмыс істеу.  | 1/24                    |  |
|  | ОН 7.8. Мейрамхана бизнесіне   | 21,5/516                |  |

| <b>Наименование</b>           |   | <b>Результаты</b>                       | <b>Объем</b>          |
|-------------------------------|---|---|-----------------------|
| <b>№ модуля/дисциплины</b>    | <b>обучения/Краткое описание дисциплины</b> | <b>дисциплины</b>                       | <b>кредитов/часов</b> |
|                               |   | бизнес-идеяларды әзірлейді және енгізу. |                       |
| Аралық, қорытынды аттестаттау | -   |   | 7/168                 |