

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 16:19

Регистрационный номер

19461

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 16:20

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Ақтөбе облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Ақтөбе сервис колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

" Кереева" ЖҚ

Цель ОП:

Түрлі ассортименттегі тағамдарды, сусындарды, аспаздық өнімдерді өз бетінше дайындауға, ресімдеуге және сатуға дайындауға қабілетті мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" "Атамекен" Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 № 284 бұйрығына 2 - қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

34- Аспаз ісі

Бөлім 6. Worldskills (wsss) стандартының ерекшелігі

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

жалпы орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

60

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:

14.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12016436

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

001

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

03.07.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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.	0,5/12
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	0,5/12
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,25/6
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,25/6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,25/6
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,25/6
	КМ 1.Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1,5/36
		ОН 1.2. Тағамдарды дайындауға қоспаларды (ингредиенттерді) дайындау.	1,5/36
		ОН 1.3. Көкөністерді алғашқы аспаздық өңдеуден өткізу.	2/48
		ОН 1.4. Балықтарды бастапқы аспаздық өңдеуден өткізу және жартылай фабрикаттарды дайындау.	2/48
		ОН 1.5. Ет пен ауылшаруашылық құс етін бастапқы аспаздық өңдеуден өткізу.	4/96
	КМ 2. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 2.1. Әр түрлі аспаздық әдістерді қолдану.	1,5/36
		ОН 2.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2/48
		ОН 2.3. Балық пен теңіз	2,5/60

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	
		ОН 2.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, оның туындыларын дайындау.	4/96
		ОН 2.5. Сорпалар мен ұннан жасалған тағамдарды дайындау.	1,5/36
		ОН 2.6. Салқын тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	1,5/36
		ОН 2.7. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	1/24
	КМ 3. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 3.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3,5/84
		ОН 3.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3,5/84
		ОН 3.3. Аспаздық өнімді сату бағасы анықтау үшін калькуляцию жасау.	3/72
		ОН 3.4. Кәсіби салада тұрақты дамуды алға жылжытудағы жетістіктерді бағалау және шешімді этикалық тұрғыдан қарастыру.	1/24
	КМ 4. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 4.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	6/144
		ОН 4.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	6/144
		ОН 4.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	6/144
	Аралық, қорытынды	-	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	атестаттау.		