

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 12:01

Регистрационный номер

19577

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 12:02

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Ақтөбе облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

МКҚК "Қобда көпсалалы колледжі"

Партнеры-разработчики:

ЖК "Айтқұл", ЖК "Утенова У.Б."

Цель ОП:

Жауапкершілікпен және өз еркімен түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізе алатын, емдік және тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтай отырып, әлемнің ұлттық тағамдарын дайындай алатын қабілетті мамандарды даярлау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлік палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.18 жылғы №284 бұйрығы №2 қосымша "Тамақтандыруды ұйымдастыру"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Аспаздық іс 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:

04.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12016170

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

001

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	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 01. Қазақ тілі	« Қазақ тілі» пәнін оқытудың мақсаты – 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	Еңбек нарығы және сұраныс,Отандық өнеркәсіп өнімі,Қазақ киносы мен театрының қазіргікелбеті,ұлттық таным және мерекелер,бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік бейне,жер планетасындағы қауіпті қалдықтар,сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік, тіл. өнер. әдебиет,жаһандық мәселелер: көші-қонсаясаты, бос уақыт – қоғам дамуыныңкөрсеткіші бөлімдері қарастырылады және оқытылады		3/72
ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	В мире языка и литературы,Человек и Родина,Наука и этика,Планета.		4/96

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Земля. Океаны, Литература и искусство, Тема социального неравенства в СМИ и литературе, Торговля и помощь. Справедливая торговля, Свободное время как показатель развития общества, Театр и кино в современном мире, Современное общество: миграция оқытылады	
ЖБП 4. Шетел тілі	Legend or Truth, natural Disasters, virtual reality, organic and non-organic worlds, reading for pleasure, breakthrough technologies, making connections in biology, investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins, human brain, reading for Pleasure, the clothes of chemistry тараулары оқытылады	4/96
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Өркениет: даму ерекшеліктері, этникалық және әлеуметтік процестер, мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан, мәдениеттің дамуы, өркениет: даму ерекшеліктері, саяси-құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуы түсінік қалыптастырады және оқытылады	4/96
ЖБП 6. Математика	Функция, оның қасиеттері және графигі, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдықтар теориясы, дәреже мен түбір, дәрежелік функция, көрсеткіштік және логарифмдік функциялар, кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпжақтар, айналу денелері және олардың элементтері, денелер көлемдері оқытылады	8/192
ЖБП 7. Информатика	Аппараттық және программалық	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік туралы үйретеді және оқытылады	
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Таным жолында, қоғамдағы өмір, адамзат әлемі, тұлғаның қалыптасуы, қоғамдағы өмір, адамзат әлемі туралы білімдерін толықтырады	2/48
ЖБП 9. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі, әскери қызметтің құқықтық негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпыәскери жарғылары, тактикалық дайындық, атыс дайындығы, саптық дайындық, әскери топография, әскери роботты техникалардың негіздері, өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері меңгереді және біледі	4/96
ЖБП 10. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру туралы білім, жеңіл атлетика, спорттық ойындар, гимнастика, ұлттық спорт түрлері, қысқы спорт түрлері, жүзу бөлімдері бойынша спорттық дағдылары жетілдіріледі	5/120
ЖБП 11. Химия	Заттардың бөлшектері, периодтылық, химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары, химиялық реакциялар энергетикасы, химия және қоршаған орта, көміртек және оның қосылыстары, химия және өмір, биохимия туралы оқытылады	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және зерттеледі	
ЖБП 12. Физика	Механика, жылу физикасы, электр және магнетизм, электромагниттік тербелістер, электромагниттік толқында, оптика, салыстырмалы теорияның элементтері, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космология бөлімдері зерттеледі және оқытылады	6/144
ЖБП 13. Биология	Молекулалық биология және биохимия, жасуша биологиясы, қоректену, заттардың тасымалдануы, тыныс алу, бөліп шығару, жасушалық цикл, көбею, өсу және даму, тұқымқуалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, селекция негіздері, тірі организмдердің әртүрлілігі, координация және регуляция, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адамның қоршаған ортаға әсері жайында оқытылады.	3/72
ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың ғаламдық проблемалары зерттеледі және оқытылады	3/72
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.	3/72
БМ 2. Ақпараттық - коммуникациялық және	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	3/72

Результаты		Объем
Наименование	обучения/Краткое описание	кредитов/часов
№ модуля/дисциплины	дисциплины	
цифрлық технологияларды қолдану	негіздерін меңгеру.	
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	2/48
БМ 3 Экономикалық 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
	ОН 3.3. 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
	ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3/72
	ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	3/72
	ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
	ОН 1.5. Кожелер мен суық	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты	
	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	тағамдарды және тіскебасарларды дайындау	
	ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4/96
	ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	4/96
КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	22/528
	ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	20/480
КМ 3 Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау	7/168
	ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	10/240
	ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	14/336
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216