

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 12:29

Регистрационный номер

19586

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 12:30

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы, 4 S10130303 Технолог

Регион:

Алматы облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Алматы облысының білім басқармасы" ММ "Алматы облысының қызмет көрсету және тамақтандыру саласындағы инновациялық технологиялар колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

" Айкул" ЖШС " Khama Park" мейрамханасы, Алматы облысы

Цель ОП:

Кәсіби қызметті табысты орындауға мүмкіндік беретін жоғары білікті технологтарды даярлау, сапасын қамтамасыз ету басымдықтарын анықтау, халықаралық тәжірибені енгізу.

Уровень по НРК:

3
4

Уровень по ОРК:

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Атамекен" ҚР Ұлттық Кәсіпкерлер Палатасы 22.10.2018 ж. №284 бұйрығына 2-қосымша "Тамақтандыруды ұйымдастыру".

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

34 Аспаз ісі

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:

10.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№14009821

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ13LAA00002683

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

01.04.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

" Жас Маман" жобасын іске асыру шеңберінде кредиттік-модульдік оқыту технологиясы бойынша шетелдік серіктес " Soprano Group" (Финляндия) әзірлеген ТЖКБ білім беру бағдарламалары бойынша әзірленді.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 01. Математика	Кері тригонометриялық функциялары бар функцияларды, өрнектерді график құру және зерттеу дағдыларын дамыту үшін функция түрлері, дискретті кездейсоқ шаманы қолдана отырып есептерді шешу, иррационал теңдеуді шешу алгоритмі, теңдеулер жүйесі, графиктер және логарифмдік функцияның қасиеттері, есептердің математикалық модельдері, көпбұрыштардың элементтерін табуға арналған есептер, беттің ауданы және стереометриялық есептер	8/192
ЖБП 02. Информатика	Қазіргі заманғы ақпараттық технологияларды практикада тиімді пайдалану үшін аппараттық және бағдарламалық	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, Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік салалары зерттеледі.	
ЖБП 03. Қазақ тілі	Сөйлеудің фонетикалық-морфологиялық синтаксистік және лексикалық ерекшеліктері; тілдің құрылымдық жүйесі, сөздердің мағыналары, қолдану ерекшеліктері, функционалдық стильдердегі өзгерістер; сөйлеуде белсенді сөздерді қолдану; белгілі бір тақырып бойынша диалогқа, полилогқа қатыса білу; Белгілі бір тақырыпта сұхбат құру; әңгімені жалғастыру, пікірталас жүргізу; талдау, өңдеу, жалпылау және пайдалану тақырыпқа қатысты ақпарат; тілдің функционалды қасиеттерін тану және оларды ойды жеткізу үшін пайдалану мүмкіндігі.	3/72
ЖБП 04. Қазақ әдебиеті	Жазушылар мен ақындардың өмірбаяны; көркем шығармаларды талдау; мәтінді қайталау; эссе жоспарын құру; өлеңдерді жаттау; шығармаларға Аннотация; авторлық позицияны анықтау; кейіпкерлердің сипаттамасы; шығарманың тақырыбы, сюжеті және композициясы оқытылады.	3/72
ЖБП 05. Орыс тілі мен әдебиеті	Фонетика, лексика, морфология, сөзжасам, синтаксис және пунктуация; сөйлеу мәнері, қазіргі орыс тілінің нормалары; әр түрлі жоспар құру; материалды баяндау, ақпаратты график, диаграмма, схема түрінде ұсыну;	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>ғылыми-көпшілік астарлы мәтіндерді құру оқытылады. Жазушылар мен ақындардың өмірбаяндары зерттеледі; көркем шығармаларды талдау; мәтінді қайталау; эссе, шығарма және мазмұндама жоспарын құру; мәтіндерді жатқа оқу; шығармаларға Аннотация; авторлық позицияны анықтау; кейіпкерлердің сипаттамасы; шығарманың тақырыбы, сюжеті және композициясы.</p>	
ЖБП 06. Шет тілі	<p>Шетел тіліндегі фонетика, лексика, грамматика, сингулярлық және көпше түрлері, жеке есімдіктер, мақалалар, етістіктер, транскрипция, ағылшын тіліндегі сөздік, мәтіндерді қайталау, эссе жазу оқытылады.</p>	4/96
ЖБП 07. Қазақстан тарихы	<p>Қазақстан тарихының ежелгі дәуірден бүгінгі күнге дейінгі негізгі кезеңдері, этногенездің үздіксіздігі мен сабақтастығы, қазақ халқы мемлекеттілігінің қалыптасуы мен дамуы, отандық тарихтың даму серпіні зерделенеді.</p>	4/96
ЖБП 08. Өзін-өзі тану	<p>Рухани-адамгершілік табиғаты мен шығармашылық әлеуетін қалыптастыру зерттеледі, позитивті ойлау, гуманистік дүниетаным және қоғамға қызмет ету дағдылары дамиды.</p>	2/48
ЖБП 09. Дене тәрбиесі	<p>Қауіпсіздік техникасы, салауатты өмір салты, спорт түрлері (футбол, волейбол, баскетбол және т.б., үстел теннисі) бойынша, ұлттық, базалық саптық, жалпы дамыту, гимнастикадағы қолданбалы және акробатикалық жаттығулар</p>	5/120

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	оқытылады.	
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің құқықтық негіздері, Қарулы Күштердің жалпыәскери жарғылары, тактикалық, атыс, саптық, технологиялық даярлық, әскери топография, тіршілік қауіпсіздігі негіздері зерделенеді.	4/96
ЖБП 11. Физика	Ғылыми дүниетанымның негіздері, әлемнің жаратылыстану бейнесін тұтас қабылдау, өмірлік маңызды практикалық міндеттерді шешу үшін табиғат құбылыстарын бақылау, талдау және тіркеу қабілеттері зерттеледі.	6/144
ЖБП 12. Химия	Атом құрылымының заманауи теориясын, химиялық реакциялардың заңдылықтарын, химиялық реакциялардың энергиясын, айналамыздағы және өмірдегі химияны зерттейді. Зертханалық тәжірибелер мен практикалық жұмыстар жүргізу	6/144
ЖБП 13. Биология	Молекулалық биология және биохимия жасуша биологиясы, хлоропласттың құрылымдық компоненттері және олардың функциялары зерттеледі.	3/72
ЖБП 14. География	Жалпы географиялық және кәсіби мәдениет зерттеледі. Географиялық ақпаратты, негізгі ұғымдарды, теорияларды, заңдар мен заңдылықтарды жалпылау, талдау, қабылдау қабілеті қалыптасады географиялық білім.	3/72
БМ 1. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 1.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
	ОН 1.2. Ақпараттық-анықтамалық	1/24

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	
	БМ 2. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 2.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2/48
		ОН 2.2. Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	1/24
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау	1/24
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1/24
		ОН 3.3. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1/24
	БМ 4. Қоғамда және еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. Жалпы философиялық мәселелерді жақсы білу.	1/24
		ОН 4.2. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру.	1/24
		ОН 4.3. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	1/24
	КМ 1. Жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде санитарлық-гигиеналық ережелер мен еңбекті қорғау талаптарын сақтау	ОН 1.1 Өнім өндірісіндегі еңбекті қорғау және техника қауіпсіздік ережелерін орындау.	0,5/12
		ОН 1.2. Өнімдер тізімдерін кәсіби лексиканы қолдана отырып, тағамның дайындау технологиясын түсіндіру.	0,5/12
	КМ 2. Команда құрамында таңғы асқа тағамдар дайындау.	ОН 2.1. Жұмыс орнының ұйымдастырылуын және ҚТК цехтарының материалдық-	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		техникалық жабдықталуын білу.	
		ОН 2.2. Шикізаттың қажетті қорын сақтау. Рецептуралар негізінде технологиялық карталарды құра білу	2/48
		ОН 2.3 Таңғы асқа арналған өнімдерді механикалық аспаздық және термиялық өңдеуді жүргізе білу.	2/48
		ОН 2.4 Таңғы асқа мәзір құра білу; команда құрамында таңғы асқа тағамдар дайындай білу	2/48
	КМ 3. Команда құрамында түскі және кешкі асқа тағам дайындау	ОН 3.1 Толық даярлау цехының тағайындалуын, материалдық-техникалық жабдықталуын білу.	2/48
		ОН 3.2. Көкөністерді, балықты, ет пен құс етін механикалық, аспаздық өңдеудің негізгі ережелерін білу.	2/48
		ОН 3.3.Түскі және кешкі асқа үстелдерді мәзірлеуді білу.	2/48
		ОН 3.4. Адамдардың жасына, еңбек қызметіне байланысты тамақтану рационасын білу.	4/96
	КМ 4. Қызмет көрсетудің арнайы нысандары үшін тағамдар дайындау	ОН 4.1 Қызмет көрсетудің арнайы түрлері үшін тағамдар мен тісбасарларды дайындау.	2/48
		ОН 4.2 Сертификаттаудың мәні мен жүргізу тәртібін білу.	3/72
		ОН 4.3 Жақын шетел тағамдарына калькуляция жасай білу.	3/72
	КМ 5. Банкеттерге қызмет көрсету үшін тағам дайындау	ОН 5.1.Қазақ, ағылшын және орыс тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдар тізімін білу.	3/72
		ОН 5.2 Бар ыдыстарын,, аксессуарлар мен құралдардың есебін жүргізе білу.	3/72
		ОН 5.3. Жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		талаптарды орындау.	
	КМ 6. А-ля-карт мәзірі бойынша тағам дайындау	ОН 6.1 А-ля-карт технологиясына сәйкес фирмалық тағамдардың түрлерін және есебін білу.	9/216
		ОН 6.2. Кәсіпкерлік негіздерін білу және бизнесті жоспарлай алу.	10/240
	КМ 7. Өндірісті азық-түлікпен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	ОН 7.1 Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру.	1/24
		ОН 7.2.Тамақтандыру кәсіпорны бағдарламасының есептеулерін орындау.	1/24
	КМ 8. Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасын бақылау	ОН 8.1. Өндірістің толық циклі бар кәсіпорындардың өндірістік бағдарламасын жасау.	3/72
		ОН 8.2. Дайын өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру.	3/72
	КМ 9. Тамақтану кәсіпорындарының барлық түрлерінде контингентке қызмет көрсету	ОН 9.1 Тамақтандыру кәсіпорындарының қызмет көрсетулерін ұйымдастыру.	3/72
		ОН 9.2 Басқарудың негізгі принциптерін, менеджмент стратегиясы мен тактикасын меңгеру.	4/96
	КМ 10. Ішкі құжаттаманы әзірлеу	ОН 10.1 Өнімге нормативтік-техникалық құжаттама бойынша деректер базасын құру.	2/48
		ОН 10.2 Қызметтік құжаттарды жасау.	3/72
	КМ 11. Тағамдарды, сусындарды және аспаздық өнімдерді және ассортименттерін дайындау	ОН 11.1. Тауар қорларының сапасы мен санын тексеру, өндіріске беру.	12/288
		ОН 11. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының стандарттары	12/288

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
	мен нормаларын әзірлеу.	
КМ 12. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің ағымдағы қызметін басқару	ОН 12.1. Шығындарды бақылау.	3/72
	ОН 12. 2 Басқарушылық кадрлық шешімдер қабылдау, қызметкерлерді аттестаттаудан өткізу.	3/72
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	8/192