

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.22 12:34

**Регистрационный номер**

19587

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.22 12:35

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы

**Регион:**

Алматы облысы

**Организация ТИППО (Разработчик):**

" Қаракемер кәсіптік колледжі" мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

**Партнеры-разработчики:**

« Жан Ансар» ЖШС

**Цель ОП:**

Аспаздық алғашқы механикалық өңдеу жұмыстарын орындайтын, өңделген өнімдерден ұлттық және әлемдік тағамдар әзірлейтін, емдәмдік және балаларға арналған тағамдар ерекшелігін білетін, дайын өнімді безендіріп ұсына алатын білікті маман дайындау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

ҚР «Атамекен» ҰКП 22.10.2018ж. № 284 бұйрығына «Тамақтандыруды ұйымдастыру» 2-қосымша

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

құзыреттілігі 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:**

15.03.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ27LAA00006214

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

12

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

16.11.2020 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Байланысты пәндерді оқу, практикалық іс-әрекетте қолдану үшін қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Пән келесі бөлімдерден тұрады: «Функция, оның қасиеттері мен графигі», «Тригонометриялық функциялар», «Көпмүшелер», «Математикалық статистика және ықтималдық теориясы», «Дәрежелер мен түбір. Дәрежелік функция», «Көрсеткіштік және логарифмдік функциялар», «Функция шегі және үзділіссіздігі», «Туынды және оны қолданылуы», «Алғашқы функция және интеграл», «Комплекс сандар», «Дифференциалдық теңдеулер», «Стереометрия аксиомалары. Кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық», «Кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар», «Көпжақтар»,	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Айналу денелері және олардың элементтері», «Денелер көлемдері».	
ЖБП 2. Информатика	Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік саласындағы білімді, икемдер мен дағдыларды қалыптастырады. Пән: «Аппараттық және программалық қамтамасыз ету», «Деректерді ұсыну», «Ақпараттық процестер мен жүйелер», «Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру», «Қосымшаларды әзірлеу», «Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік» сияқты бөлімдерді зерттейді.	2/48
ЖБП 3. Қазақ тілі	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: «Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті», «Индустрияландыру: ұлттық өндіріс. Сөз мәдениеті», «Адамзат дамуының жаһандық мәселелері», «Адам өмірін сақтау. Тілдік жүйе және норма», «Сәулет өнері», «Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	келешегі», «Экология: ядролық және мұнай өндірістері», «Қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция», «Әлемді өзгерткен өнертабыстар», «Туризм: экотуризм»	
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	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», «Қазақтың Қанышы», «Парасат пайымы», «Тарих тағылымы», «Кеңістік пен уақыт», «Зобалаң заман шындығы», «Ғасырлық туынды», «Табиғат және адам».	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	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 бөлімдерден тұрады: «Туризм: Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема социального неравенства в СМИ и	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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>Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттырады, студенттердің тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеруіне ықпал етеді. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».</p>	4/96
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	<p>Қазақстанның түрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>мәселелерін ұғынуына, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін айқындауына; тарихи санасы, азаматтылығы мен патриотизмі бар тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Этникалық және әлеуметтік процестер», Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан», «Мәдениеттің дамуы», «Өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері», «Саяси-құқықтық процестер», «Қоғамдық-саяси ойдың дамуы», «Білім мен ғылымның дамуы».</p>	
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	<p>Жеке тұлғаның адамгершілік негіздерін қалыптастыруға, оның рухани жетілуіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына ықпал етеді, өзін және басқа адамдарды қабылдауға және түсінуге ықпал етеді, ашықтықтың, әлеуметтік жауапкершіліктің, шығармашылық белсенділіктің және өмірді жағымды қабылдаудың дамуына ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Таным жолында», «Тұлғаның қалыптасуы», «Қоғамдағы өмір», «Адамзат әлемі».</p>	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	<p>Жалпы адамзаттық мәдениет саласында белсенді шығармашылық өзін-өзі жүзеге асыруға дайын тұлғаны қалыптастыруға, оқушылардың дене және психикалық денсаулығын нығайтуға деген ынтасын арттыруға, спорттық-</p>	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>ерекше қимыл дағдыларын алуға және дене қабілеттерін дамытуға ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Дене шынықтыру туралы білім», «Жеңіл атлетика», «Спорттық ойындар», «Гимнастика», «Ұлттық спорт түрлері», «Қысқы спорт түрлері», «Жүзу».</p>	
<p>ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық</p>	<p>Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің тағайындалуы, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсініктерді қалыптастырады, әскери қызметке саналы көзқарасты тәрбиелейді, төтенше жағдайларда адамның тіршілік әрекеті қауіпсіздігінің дағдыларын қалыптастырады. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «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», «Технологиялық дайындық».</p>	<p>4/96</p>
<p>ЖБП 11. Физика</p>	<p>Ғылыми дүниетанымның негіздерін, әлемнің жаратылыстану бейнесін тұтасқабылдауды, табиғат құбылыстарын байқау, талдау және бекіту қабілетін</p>	<p>6/144</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>қалыптастыруға ықпал етеді, әлемнің қазіргі физикалық бейнесінің негізін құрайтын іргелі физикалық заңдар мен принциптер туралы білімді, табиғатты ғылымтану әдістерін дамытуға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Механика», «Жылу физикасы», «Электр және магнетизм», «Электромагниттік тербелістер», «Электромагниттік толқындар», «Оптика», «Салыстырмалы теорияның элементтері», «Кванттық физика», «Нанотехнология және наноматериалдар», «Космология».</p>	
ЖБП 12. Химия	<p>Заттар мен олардың өзгерістері, заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін қалыптастырады, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіреді, химиялық процестерді, заңдар мен олардың заңдылықтарын түсінеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Заттардың бөлшектері», «Периодтылық. Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары», «Химиялық реакциялар энергетикасы», «Химия және қоршаған орта», «Химия және өмір».</p>	6/144
ЖБП 13. Биология	<p>Ұйымның әртүрлі деңгейлеріндегі өмірдің мәнін, дамуын және көріністерін түсінуге ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Молекулярлық биология және биохимия», «Жасушалық биология», «Қоректену», «Заттардың тасымалдануы»,</p>	3/72



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Тынысалу», «Бөліп шығару», «Жасушалық цикл Көбею», «Тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары», «Эволюциялық даму Селекция негіздері. Тірі ағзалардың алуантүрлілігі», «Координация және реттеу», «Қозғалыс», «Биомедицина және биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экожүйе, популяция», «Экология және адам іс- әрекетінің қоршаған ортаға әсері».	
ЖБП 14. География	Географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындайтын геоэкологиялық, экономикалық, әлеуметтік, геосаяси және жаһандық проблемаларды шешуге бағытталған білімді, іскерлікті және дағдыларды қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Географиялық зерттеу әдістері», «Картография және геоинформатика», «Табиғатты пайдалану және геоэкология», «Геоэкономика», «Геосаясат», «Елтану», «Адамзаттың ғаламдық проблемалары».	3/72
БМ 1. Дене қасиеттердің дамыту және жетілдіру.	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2/48
	ОН 1.2 Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қаблеттерді жетілдіру.	3/72
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану.	ОН 2.1 Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін қолдану.	1/24
	ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану.	ОН 3.1 Экономиканың теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1/24
		ОН 3.2 Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1/24
	КМ 1. Санитарлық-гигиеналық нормаларды және техника қауіпсіздігін сақтау.	ОН 1.1 Тамақтану кәсіпорындарында санитарлық нормалар мен ережелерді сақтау.	1/24
		ОН 1.2 Тамақтандыру кәсіпорындарында стандарттау принциптерін сақтау.	1/24
		ОН 1.3 Еңбекті қорғауды ұйымдастырудың нормативтік-құқықтық базасын меңгеру.	1/24
		ОН 1.4 Нарықтық экономикадағы негізгі теориялық мәселелерді меңгеру.	1/24
		ОН 1.5 Өнім сапасының негізгі көрсеткіштерін анықтау.	1/24
	КМ 2. Шикізатты алғашқы механикалық-аспаздық өңдеу.	ОН 2.1 Көкөніс, балық, ет өнімдерін тағамдық құндылығын және химиялық құрамын анықтау.	3/72
		ОН 2.2 Көкөніс, балық, ет цехтарын ұйымдастыру.	1/24
		КМ 2.3 Көкөніс, ет пен балықты өңдеуге арналған жабдықтардың жұмыс жасау принциптерін меңгеру.	2/48
		КМ 2.4 Көкөніс, саңырауқұлақтарды алғашқы-механикалық өңдеу.	1/24
		КМ 2.5 Балық, теңіз өнімдерін өңдеу.	2/48
		КМ 2.6 Ет, ет өнімдерін және	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		субөнімдерін өңдеу.	
	КМ 3. Әр түрлі әдістермен өнімдерді жылулық аспаздық өңдеу.	ОН 3.1 Жылумен өңдеу әдістерін үйрену.	1/24
		ОН 3.2 Жылу жабдықтарының жұмыс жасау принциптерін меңгеру.	2/48
		ОН 3.3 Тағамдардың шығымын анықтау әдістемесін қолдану.	1/24
		ОН 3.4 Көжелер дайындау.	3/72
		ОН 3.5 Тұздықтар мен қатықтар дайындау.	3/72
		ОН 3.6 Жармалардан, бұршақтар мен макарон өнімдерінен тағамдар мен гарнирлер әзірлеу.	4/96
		ОН 3.7 Көкөністерден тағамдар мен гарнирлер дайындау.	3/72
		ОН 3.8 Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар дайындау.	5/120
		ОН 3.9 Ет және ет өнімдерінен тағамдар әзірлеу.	6/144
		ОН 3.10 Ірімшіктен тағамдар әзірлеу.	3/72
		ОН 3.11 Тәтті тағамдар мен сусындар дайындау.	3/72
	КМ 4. Ұннан даярланатын тағамдар әзірлеу.	ОН 4.1 Ұн өнімдері цехының жұмысын ұйымдастыру.	1/24
		ОН 4.2 Қамыр мен жартылай дайын өнімдерге арналған құрал-жабдықтарды меңгеру.	1/24
		ОН 4.3 Ұн мен ұн өнімдерінің тағамдық құндылығын бағалау.	1/24
		ОН 4.4 Ашытылған қамырдан ұн өнімдерін әзірлеу.	3/72
		ОН 4.5 Ашытқы қосылмаған ұн тағамдарын әзірлеу.	3/72
	КМ 5. Емдәмдік және балалар тамақтануын ұйымдастыру.	ОН 5.1 Емдәмдік тағам мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3/72
		ОН 5.2 Балалар тағамдарын және	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		аспаздық өнімдерді әзірлеу.	
	КМ 6. Қазақтың ұлттық тағамдарын әзірлеу.	ОН 6.1 Салқын және ыстық дәм тағамдар дайындау.	2/48
		ОН 6.2 Бірінші және екінші ыстық тағамдар әзірлеу.	4/96
		ОН 6.3 Жармадан ұлттық тағамдар дайындау.	1/24
		ОН 6.4 Қазақтың дәстүрлі сүт тағамдарын дайындау.	1/24
		ОН 6.5 Ұлттық нан өнімдерін әзірлеу.	1/24
	КМ 7. WorldSkills стандарттарына сәйкес әлем тағамдарын дайындау.	ОН 7.1 Азия тағамдарын әзірлеу.	6/144
		ОН 7.2 Паназиялық тағамдар әзірлеу.	7/168
		ОН 7.3 Еуропа тағамдарын әзірлеу.	7/168
	КМ 8. WorldSkills стандарттарына сәйкес дайын өнімді безендіру және өткізу.	ОН 8.1 Салқын, ыстық тағамдарды безендіру.	4/96
		ОН 8.2 Безендіруге арналған шикізаттардың тағамдық құндылықтарын анықтау.	1/24
		ОН 8.3 WorldSkills стандарттарына сәйкес дайын өнімді безендіру.	6/144
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	8/192