

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.25 12:23

**Регистрационный номер**

19704

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.25 12:23

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы

**Регион:**

Қызылорда облысы

**Организация ТИППО (Разработчик):**

« Қызылорда қызмет көрсету және сервис колледжі» КМҚК

**Партнеры-разработчики:**

«Loft»,«Cair»,« Мақсұт»,« Sultan Plaza» мейрамханалары-Қызылорда қ.

**Цель ОП:**

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

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

Қазақстан Республикасының "Атамекен" Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018ж. №284 бұйрығына №2 қосымшасы "Тамақтандыруды ұйымдастыру".

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

034 - 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:**

04.04.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ KZ39LAA00011721

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

010

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	описание дисциплины	кредитов/часов
	ЖБП 01. Қазақ тілі	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 02. Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттау. Олардың ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру.	3/72
	ЖБП 03. Орыс тілі және әдебиеті	Өзін-өзі дамытуға және өзін-өзі жетілдіруге дайын тұлғаның рухани құндылықтарын қалыптастыру, қоғамдық-тарихи және әлеуметтік-тарихи жағдайларды ескере отырып, идеялық-көркемдік мазмұнын талдай алатын сауатты, сыни	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		тұрғыдан ойлайтын оқырман тәрбиелеу.	
	ЖБП 04. Шет тілі	Ағылшын тілі қалай жұмыс істейді және тіл үйренуге қатысты ережелерді, жаһандық және оқу бағдарламаларының кең ауқымын қабылдау және өнімді түрде қалай шешуге болатынын, кеңейтілген жазбаша мәтіндердегі, әңгімелердегі және әңгімелердегі негізгі және егжей-тегжейлі ақпарат алуды үйрету.	4/96
	ЖБП 05. Математика	Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезінуге адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; практикалық іс-әрекеттерде қолдануда, басқа пәндерді үйренуде, білім алуды жалғастыруда қажетті математикалық білімді меңгеру.	8/192
	ЖБП 06. Информатика	Ақпараттық технологияларды пайдалану саласында терең білім беруді және бағдарламалық құралдар ғылыми, коммерциялық, инженерлік және мәдени дамуды қолдау үшін пайдаланылатынын түсіндіруді қамтамасыз ету.	2/48
	ЖБП 07. Қазақстан тарихы	Отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процестерін оқыту негізінде тарихи санаға, азаматтылық пен отансүйгіштік қасиеттерге ие, тарихи білім мен дағдыларды оқу және қоғамдық іс-әрекеттерде тиімді және шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру.	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 08. Өзін-өзі тану	Рухани-адамгершілік құндылықтарды негізе алатын, ойы, сөзі мен ісі бір жерден шығатын нағыз мінезді адамды тәрбиелеу.	2/48
	ЖБП 09. Дене тәрбиесі	Жеке және жас ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету.	5/120
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекетті қорғау негіздері туралы ойының қалыптасуын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлері мен ерекшеліктерін түсіндіру, әскери қызметтің маңызын, Қазақстан Республикасының әр азаматының қасиетті парызы және міндетін оқыту.	4/96
	ЖБП 11. Химия	Негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	6/144
	ЖБП 12. Биология	Тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын дамыту.	6/144
	ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы	Оқиғалары мен процестерін тереңдете және жан-жақты оқытуын қамтамасыз ету	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		негізінде тарихи санасы қалыптасқан, азаматтық-патриоттық қасиеттерге ие, ұлттық және жалпыадамзаттық құндылықтарды құрметтейтін, тарихи білім мен дағдыларын оқу процесінде және әлеуметтік жағдайда белсенді әрі шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру.	
	ЖБП 14. География	Қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындаған геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолдану үшін жағдай жасау.	3/72
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2/48
		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.	1/24
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		процестерді талдау және бағалау.	
		ОН03. 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.	6/144
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтарды өңдеу, тағамдар дайындау, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	10/240
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерін өңдеу, тағамдар дайындау, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	10/240
		ОН 1.4. Ет, ауылшаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етін өңдеу, тағамдар дайындау, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	10/240
		ОН 1.5. Көжелер , салқын тағамдар және тіскебасарларды дайындау.	8/192
		ОН 1.6.Жарма бұршақ, макарон өнімдерінен жасалған тағамдар мен гарнирлерды дайындау.	6/144
		ОН 1.7. Тәтті тағамдар, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.8. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	5/120
		ОН 1.9. Сусындар дайындау.	4/96
	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану тағамдарын дайындау.	8/192
		ОН 2.2. Мектепте дейінгі балаларға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	8/192
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	6/144
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	6/144
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	8/192
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	11/264