

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.13 11:08

Регистрационный номер

11940

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.13 11:11

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Қызылорда облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Қазалы аграрлы-техникалық колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:

" Жылу ХХІ» ЖШС, Қызылорда облысы, Қазалы ауданы

Цель ОП:

Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасы, еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды, тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палата басшысының 22.12.2018 жылғы № 284 бұйрығы, №15 қосымша, "Тамақтандыруды ұйымдастыру"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Тамақ пісіру, Әлеуметтік және жеке қызметтер

Форма обучения:

Күндізгі

База образования:

жалпы орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

60/1440

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:

09.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ45LAA00001816

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

019

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

27.05.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	Объем кредитов/часов
		обучения/Краткое описание дисциплины	
	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-коммуникация-лық 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 процестерді талдау және бағалау, іскерлік қарым-	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қатынас этикасын сақтау.	
		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
	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну.	1/24
		ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну.	1/24
		ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру.	1/24
		ОН 4.4. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	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.	4/96
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	4/96
		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. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	4/96
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	3/72
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	5/120
	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3/72
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	2/48
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	2/48
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	3/72
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	4/96