



Білім беру бағдарламасының паспорты

Мамандықтың коды және атауы:	10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктіліктің/біліктіліктердің	3W10130302 - Аспазшы
Өңір:	Ақтөбе
ТЖКОБ ұйымы (әзірлеуші):	«Әйтеке би көпсалалы колледжі» МКҚК
Әзірлеуші - серіктестер:	ЖК «Волынец Галина Хусаиновна»
Білім беру бағдарламасының мазмұны:	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 шеберліктерін үйрену.
ҰБШ бойынша деңгейі:	3
СБШ бойынша деңгейі:	3
Кәсіптік стандарт (бар болса):	"Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлік палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.18ж. №284 бұйрығы №2 қосымша Кәсіптік стандарт "Тамақтандыруды ұйымдастыру" Мамандық карточкасы: аспазшы
WorldSkills кәсіптік стандарты	құзыреттіліктің техникалық сипаттамасы "Аспаздық іс"
Оқыту түрі:	күндізгі
Білім деңгейі:	негізгі орта білім беру
Оқыту тілі:	мемлекеттік
Кредиттердің жалпы көлемі:	180
Білім беру ұйымының әдістемелік (оқу-әдістемелік, ғылыми-әдістемелік) кеңесінде жұмыс берушінің және/немесе индустриялық кеңестің келісімімен білім беру ұйымының паспортын мақұлдау туралы (отырыс хаттамасынан үзінді) қарастырылған күні:	25.03.2022 жыл
Білім беру қызметімен айналысуға арналған	№ 12019523 25.12.2012 ж.
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияға қосымшаның	№ 005 14.04.2021 ж.
Осы мамандық бойынша мамандандырылған аккредиттеуден өту күні (бар болса):	№ 2020 KE 0262 23.12.2020ж.
Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері:	-

Модульдер/пәндер мазмұны туралы мәліметтер:

№	Модуль/пән атауы	Оқыту нәтижелері/Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредитте р/ сағаттар көлемі
Жалпы білім беретін пәндер			
1	ЖББП 1. Қазақ тілі	Ана тілін тани отырып, тіл сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығын, сөз байлығын, басқалармен еркін қарым-қатынасқа түсу барысында тындалым және айтылым, оқылым және жазылым, әдеби тіл нормасын жетілдіруді көздейді.	3/72
2	ЖББП 2. Қазақ әдебиеті	Қазақ әдебиеті классиктерінің өмір жолы мен шығармашылықтары туралы негізгі мәліметтерді меңгерту, көркем шығармаларға анализ жасау, проза және поэзия тілін меңгеру тәсілдері, мәдени және эстетикалық сезімдерін дамыту, қазақ әдебиетінің құндылығын қастерлеу.	3/72
3	ЖББП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Пән өмірдің әлеуметтік-мәдени, әлеуметтік-экономикалық, ғылыми-техникалық, білім беру және кәсіптік салаларында қарым-қатынас жасау үшін қажетті тыңдау, сөйлеу, әріптерді оқу дағдыларын дамытуға, сондай-ақ талдау қабілетін дамытуға бағытталған. көркем мәтін және өзіндік көзқарасын, авторлық ұстанымын білдіреді.	4/96
4	ЖББП 4. Шетел тілі	Шет тіліндегі көркем әдебиеттің кең ауқымын түсіну, деңгейде еркін сөйлеу, сөз кернеуі, интонациямен жұмыс жасау, фантастикалық және публицистикалық материалдарды оқуға және түсінуге, ағылшын тілін күнделікті өмірде және кәсіби бағытта қолдануды көздейді.	5/120
5	ЖББП 5. Қазақстан тарихы	Қазақстан тарихын оның жерін ежелгі заманнан бастап осы күнге дейін мекендеп келген адамзаттын жүріп өткен тарихи жолын, адамдар жасаған құндылықты, мәдениетті олар жинаған тарихи тәжірбиенің негізін оқытылады.	4/96
6	ЖББП 6. Математика	Тригонметриялық функция, туынды, алғашқы функция, көрсеткіштік және логарифмдік функциялар математика бөлімінде тарау түрінде оқытылады.	8/192
7	ЖББП 7. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік бөлімдері оқытылады.	3/72

8	ЖББП 8. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Әскери қызметтің құқықтық негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің басқа да әскерлерімен әскери құрылымдарының жалпы-әскери жарғылары, тактикалық дайындық, атыс дайындығы, саптық дайындық, әскери топография, әскери роботтық техникалардың негіздері, өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері, технологиялық дайындық оқытылады.	4/96
9	ЖББП 9. Дене тәрбиесі	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салтын ұстану, физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіруді меңгеру.	5/120
Тереңдетілген деңгей			
11	ЖББП 10. 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 әртүрлігі, координация және регуляция, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адамның қоршаған ортаға әсері бөлімдері оқытылады.	6/144
12	ЖББП 11. Химия	Заттардың бөлшектері, химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары, химиялық реакциялар энергетикасы, химия және қоршаған орта, химия және өмір бөлімдері оқытылады.	6/144
Стандартты деңгей			
13	ЖББП 12. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың ғаламдық проблемалары оқытылады.	3/72
14	ЖББП 13. Дүниежүзі тарихы	Дүниежүзі тарихының негізгі оқиғалары мен процестерін тереңдете және жан-жақты оқытуын қамтамасыз ету негізінде тарихи санасы қалыптасқан, азаматтық-патриоттық қасиеттерге ие, ұлттық және жалпыадамзаттық құндылықтарды құрметтейтін, ұрпақ дайындау.	3/72
Біліктілік 3W10130302 - Аспазшы			
1	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3/72
		ОН 1.2 Физикалық қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3/72
2	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1 Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	3/72
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	3/72
3	БМ 3 Экономикалық базалық білімін және	ОН 3.1 Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1/24

	кәсіпкерлік негіздерін қолдану	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 ҚР кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін	1/24
		ОН 3.5 Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1/24
4	КМ 1 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1 Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін	1.5/36
		ОН 1.2 Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	10/240
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, барлық сорпасынан тұздықтар дайындау.	10/240
		ОН 1.4. Еттен ауылшаруашылық құсы, жабайы құспен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздықпен оның	12/288
		ОН 1.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіске басарларды дайындау.	10/240
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	5.5/132
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	6/144
5	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдармен аспаздық өнімдерді дайындау.	9/216
		ОН 2.2. Сұйытылған газға арналған баллондарға техникалық қызмет көрсетуді орындау.	
		ОН 2.3. Редукторларды ауыстыруды, тұрмыстық аспаптарға газды қосуды, газ құбырлары мен газгольдер және газ тарату станцияларының бекіту арматурасына қызмет көрсетуді және ағымдағы жөндеуді орындау.	
		ОН 2.4. Жөнделген газ пайдаланушы аспаптар мен жабдықтарды монтаждау.	
		ОН 2.5. Газды пайдалану үшін аспаптар мен жабдықтарды газ желілеріне қосуды жүргізу.	
		ОН 2.1. Газ жабдықтарын ауыстыру бойынша слесарлық жұмыстарды орындау.	
		ОН 2.2. Сұйытылған газға арналған баллондарға техникалық қызмет көрсетуді орындау.	
		ОН 2.3. Редукторларды ауыстыруды, тұрмыстық аспаптарға газды қосуды, газ құбырлары мен газгольдер және газ тарату станцияларының бекіту арматурасына қызмет көрсетуді және ағымдағы жөндеуді орындау.	
		ОН 2.4. Жөнделген газ пайдаланушы аспаптар мен жабдықтарды монтаждау.	
		ОН 2.5. Газды пайдалану үшін аспаптар мен жабдықтарды газ желілеріне қосуды жүргізу.	
ОН 2.1. Газ жабдықтарын ауыстыру бойынша	9/216		
ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.			

5	ҚМ 3.Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	9/216
	Аралық қорытынды аттестация	ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	9/216
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	9/216
			6/144
	Міндетті оқытуға барлығы		180/4320
	Барлығы		206/4944

6	КМ 3.Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	9/216
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	9/216
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	9/216
	Аралық/ қорытынды аттестация		6/144
	Міндетті оқытуға барлығы		180/4320
	Барлығы		206/4944