

Оқыту тілі

Қазақ

Жасалған күні

13-11-2025

Өтінім беру күні

08-12-2025

Өтінімнің номері

101303-057-25

Тізілімде тіркелеген күні

19-12-2025

Тіркеу номері

101303-057-2809-25

QR код**Өңір**

Жетісу облысы

ТжКОББ ұйымы

"Ақсу агротехникалық колледжі" ШЖҚ МКК

Әзірлеуші-серіктес (жұмыс беруші)

ЖК "Амина" кафесі

Білім деңгейі

Техникалық және кәсіптік

Білім беру саласы

10 Қызметтер

Даярлық бағыты

101 Қызмет көрсету саласы

Даярлық мамандануы

1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы

Мамандық коды және атауы

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік(-тер) коды және атауы

3W10130302 Аспазшы

ҰБШ бойынша деңгейі

3

Білім беру бағдарламасының мақсаты

Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында тағамдар мен сусындарды дайындау, ұсыну жұмыстарын сапалы орындауға қабілетті, практикалық дағдылары бар білікті жұмысшы мамандарды даярлау.

Кәсіптік стандарт Елбек (бар болса)

- Жоқ

Кәсіптік стандарт (бар болса)

- Тамақтануды ұйымдастыру. ҚР «Атамекен» ҰКП 06.12.2022 ж. №224 бұйрығына №40 қосымша

WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса)

Cooking - Аспаздық іс

Оқыту нысаны

Күндізгі

Білім базасы

Жалпы орта

Кредиттердің жалпы көлемі

60

Индустриалдық (жұмыс берушілер) кеңесінің отырысы хаттамасының №, күні

№2. 04.02.2025

Оқу-әдістемелік кеңесі отырысы хаттамасының №, күні

№6. 20.03.2025

Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері

Дуальды оқыту

Тәсіл

Модульдік-құзыреттілік

Лицензия

25005425Мамандық_kz.pdf

Құзыреттер тізімі

№	Құзыреттер индексі	Құзыреттер атауы
1	Қ 1.	Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару.
2	Қ 2.	Заманауи компьютерлік технологияларды, ақпаратты сандық өңдеу әдістерін қолдану.
3	Қ 3.	Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін меңгеру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайларда азаматтық ұстанымды көрсету.
4	Қ 4.	Бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуде әр түрлі әдістерді қолданып өнімдерді өңдеу.
5	Қ 5.	Емдік және мектептегі тағамдарды дайындауда арнайы аспаздық тәсілдерді қолдану.
6	Қ 6.	Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау.
7	Қ 7.	Жасанды интеллекттің заманауи құралдарын кәсіби қызметте тиімді қолдану арқылы жұмыс өнімділігін арттыру және мансаптық өсуге қол жеткізу.

Модульдердің (пәндердің) мазмұны

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульде р (пәндер) бойынша кредитте р саны	Модульде р (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзырет тер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
Жалпы білім беру пәндері							
Жалпыға міндетті модульдер (жалпы гуманитарлық және әлеуметтік-экономикалық пәндер)							
1	ЖММ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Дене шынықтырудың әлеуметтік-биологиялық және психофизиологиялық негіздері; дене шынықтыру және спорттық өзін-өзі жетілдіру негіздері; салауатты өмір салты негіздері.	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау. ОН 1.2 Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	4	96	Қ 1.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
2	ЖММ 2. Ақпараттық - коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Ақпаратты жинаудың, өңдеудің, сақтаудың, ұсынудың және берудің қазіргі заманғы технологияларының негіздері; ақпараттық технология құралдарын, соның ішінде жасанды интеллект, нейрожелілер, чат-боттар, деректерді автоматты талдау жүйелерін пайдалану негіздері; қазіргі заманғы ақпараттық және компьютерлік технологиялардың, цифрландыру мен ЖИ-дің дамудың негізгі бағыттары, оларды білім беру мен кәсіби қызметте қолдану мүмкіндіктері; ақпаратпен жұмыс істеудегі этикалық нормалар, дербес деректердің қауіпсіздігі және ашықтық қағидаттары.	ОН 2.1 Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру. ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін, соның ішінде жасанды интеллектке негізделген сервистерді пайдалану.	2	48	Қ 2.	С
3	ЖММ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Қазіргі заманғы экономикалық жүйенің жұмыс істеу заңдылықтары мен тетіктері; нарықтық экономика қағидаттары; кәсіпкерлікті дамытудың мақсаттары, факторлары мен шарттары; Қазақстандағы кәсіпкерлік қызметтің қазіргі заманғы ұйымдық-құқықтық нысандары; бизнестің ұйымдастырушылық және қаржылық негіздері.	ОН 3.1 Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру. ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау. ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін және сыбайлас жемқорлыққа қарсы қағидаттардың маңызын түсіну. ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру. ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	3	72	Қ 3.	С
Базалық модульдер (жалпы кәсіптік пәндер)							
Кәсіптік модульдер (арнайы пәндер)							
1	КМ1. Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуден өткізу	Цех жұмыстарының санитарлық-гигиеналық талаптарын түсініп, механикалық және жылу жабдықтарымен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып жұмыс істей алады. Білім алушылар өнімдерді алғашқы және жылулық аспаздық өңдеуден өткізу тәсілдерін меңгереді, көкөністер, балық және еттің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамының сипатамаларын біледі. Көжелер және жармадан, бұршақтан және кеспе өнімдерінен тағамдарды дайындау дағдыларын рецептуралар	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігі талаптарына сай, аспаздық қызметті тиімді орындау. ОН 1.2. Көкөністерді, жемістерді және саңырау құлақтарды алғашқы аспаздық өңдеуден өткізіп, олардан тағамдар мен тұздықтарды технологиялық нұсқаулыққа сәйкес дайындап ұсыну. ОН 1.3. Балықты алғашқы және жылулық әдіспен өңдеп, тағам дайындайды және эстетикалық талаптарға сәйкес ұсынады. ОН 1.4. Ет және құс етін алғашқы аспаздық өңдеуден өткізіп, одан жасалатын тағамдарды технологиялық талаптарға сай әзірлеу, ұсыну. ОН 1.5. Көжелерді рецептура мен	19	456	Қ 4., Қ 7.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		мен технологиялық карталарды қолдана отырып меңгереді. ЖИ технологияларын қолдану арқылы тәтті тағамдар мен тіске басарлардың рецептурасының түрлерін орындайды.	технологиялық картаға сәйкес дайындайды және эстетикалық талаптарға сай ұсынады. ОН 1.6. Жармадан, бұршақтан және кеспе өнімдерінен тағамдарды әзірлеп, олардың дайындалу технологиясын сақтай отырып ұсынады. ОН 1.7. ЖИ технологияларын қолдана отырып тәтті тағамдар мен тіске басарлардың рецептурасын таңдайды және оларды эстетикалық талаптарға сәйкес ұсынады.				
2	КМ2. Емдік және мектептегі тамақтану тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	Ыстық тамақтардың емдік диеталық тағамдарының сипаттамалары, балалар мен оқушыларды тамақтандыру ерекшеліктері; шикізаттың сапасын бағалау; жартылай фабрикаттардың шығындары мен шығым нормалары; ауру ағзаларды тамақ ішу кезінде механикалық, химиялық және термиялық әсерлерден қорғауға бағытталған аспаздық тәсілдер; емдік диеталық тағамдар дайындау; жұмыртқадан және сүзбеден дайындалатын тағамдар.	ОН 2.1 Диеталық тағамдарды дайындау технологиясын қолдану. ОН 2.2 Емдік тамақтану үшін және мектептегі тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. ОН 2.3. Жұмыртқа және сүзбе негізіндегі тағамдарды ЖИ көмегімен талданған технологиялық карталар негізінде әзірлеп, заманауи ұсыну.	12	288	Қ 5., Қ 7.	Е
3	КМ3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	Білім алушылар ұлттық тағамдарды дайындау дағдыларын меңгереді.. Европалық ,азиялық стильде тағамдарды безендіру және ұсыну бойынша тәжірибе алады. WorldSkills стандарттарына сәйкес аспаздық өнімдер мен сусындарды дайындайды,тағам түрлерін әзірлейді. ЖИ көмегімен тағам өнімдерінің сыртқы көрінісін жобалау,дайын идеяларды тәжірибеде қолдану, сервировка және қызмет көрсету стилін игеру.	ОН 3.1 Ұлттық тағамдарды дайындау. ОН 3.2 Еуропалық және азиялық тағамдарды дайындау. ОН 3.3. WorldSkills стандарттарына сәйкес аспаздық өнімдер мен сусындарды дайындау. ОН 3.4. ЖИ арқылы жасалған дизайн-идеялар негізінде өнімдерді безендіріп ұсыну және қызмет көрсетуді ұйымдастыру.	16	384	Қ 6., Қ 7.	Е
Аралық аттестаттау				2	48		
Қорытынды аттестаттау				2	48		
Өзіндік жұмыс				0	0		
Факультативті сабақтар				5	120		
Консультациялар				4	96		

Білім беру бағдарламасын қосуға өтінім

"Ақсу агротехникалық колледжі" ШЖҚ МКК техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру Тізіліміне орналастыру және сараптама жүргізу үшін мамандағы 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру(коды, атауы), біліктілік (тер) 3W10130302

Аспазшы (коды, атауы) бойынша білім беру бағдарламасын жібереді.

Осы мамандық бойынша лицензияның болуы: Бар

Басшы: Нусупов Дауболат Бейсембаевич

Орындаушы: Гарипова Гульжана Ануарбековна

Ұялы телефон: 87756599250

Электрондық пошта мекенжайы: zhaksylyk_r87b@mail.ru