

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.04.28 14:43

Регистрационный номер

11547

Дата обновления паспорта ОП:

2022.04.28 14:43

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Жамбылская область

Организация ТиППО (Разработчик):

КГКП "Таразский колледж железнодорожного транспорта и коммуникаций"

Партнеры-разработчики:

ИП "Гаяпова Л.Т"

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно и ответственно решать задачи по приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приложение № 2 к приказуНПП Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

120

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 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ52LAA00013912

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

041

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

01.09.2021 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
	ООД 01 Математика	Изучает разделы: Функция, ее свойства и график, Тригонометрические функции, Многочлены, Математическая статистика и теория вероятностей, Степени и корни. Степенная функция, Показательная и логарифмическая функции, Предел функции и непрерывность, Производная и ее применение», Первообразная и интеграл, Комплексные числа, Дифференциальные уравнения, Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в пространстве, Прямоугольная система координат и векторы в пространстве, Многогранники, Тела вращения и их элемент, Объемы тел.	8/192
	ООД 02 Информатика	Изучает разделы: Аппаратное и программное обеспечение, Представление	2/48

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	данных, Информационные процессы и системы, Создание и преобразование информационных объектов; Разработка приложений; Компьютерные сети и информационная безопасность		
ООД 03 Русский язык	Изучает разделы: Толерантность и диалог межнациональных культур. Лексика и культура речи, Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация; Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация; Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация; Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация; Экология: нефтяная и ядерная промышленность. Культура речи. Морфология. Синтаксис	3/72	
ООД 04 Русская литература	Изучает разделы: «Понимание и ответы по тексту», «Анализ и интерпретация текста», «Оценка и сравнительный анализ».	3/72	
ООД 05 Казахский язык и литература	Изучает разделы: Рынок труда и спрос, Отечественная промышленная продукция, Современный облик казахстанского кино и театра, Национальная экологическая культура, Океан — место жизни, Национальное самосознание и праздники, Торговля и помощь: двусторонняя торговля, Гендерный образ в СМИ, Опасные отходы на планете	4/96	
ООД 06 Иностранный	Изучает разделы: Science and	4/96	

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины			
	язык	scientific phenomena,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 ,Recent advances in technology,Independent project,The clothes of chemistry	
	ООД 07 История Казахстана	Изучает разделы: Цивилизация: особенности развития, Этнические и социальные процессы, Из истории государства, войн и революций, Развитие культуры, Цивилизация: особенности экономического развития, Политико-правовые процессы, Развитие общественно-политической мысли, Развитие образования и науки	4/96
	ООД 08 Самопознание	Изучает разделы: на пути познания, становление личности, жизнь в обществе, мир человечества	2/48
	ООД 09 Физическая культура	Изучает разделы: Знания о физической культуре, Средства физического воспитания,	5/120
	ООД 10 Начальная военная и технологическая подготовка	Изучает разделы: Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства, Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, Тактическая подготовка, Огневая подготовка , Строевая подготовка,	4/96

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	Военная топография, Основы военной робототехники, Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий, Технологическая подготовка		
ООД 11 Физика	Изучает разделы: Механика, Тепловая физика, Электричество и магнетизм, Электромагнитные колебания, Электромагнитные волны, Оптика, Элементы теории относительности, Квантовая физика, Нанотехнология и наноматериалы, Космология.	6/144	
ООД 12 Химия	Изучает разделы: Частицы вещества, Периодичность. Закономерности протекания химических реакций, Энергетика химических реакций, Химия вокруг нас, Углерод и его соединения, Биохимия	6/144	
ООД 13 Биология	Изучает разделы: «Молекулярная биология и биохимия», «Клеточная биология», «Питание», «Транспорт веществ», Дыхание, Выделение, «Клеточный цикл», Размножение, Рост и развитие, Закономерности наследственности и изменчивости, Эволюционное развитие, Основы селекции, Многообразие живых организмов, Координация и регуляция, Движение, Биомедицина и биоинформатика, «Биотехнология», Биосфера, экосистема, популяция, Экология и влияние человека на окружающую среду	3/72	
ООД 14 Всемирная история	Изучает разделы: Цивилизация: особенности развития, Этнические и социальные процессы, Из истории государства,	3/72	

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		войн и революций, Развитие культуры, Цивилизация: особенности экономического развития, Политико-правовые процессы, Развитие общественно-политической мысли, Развитие образования и науки,	
	БМ 01. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2/48
	БМ 02. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1 Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО 2.2 Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
	БМ 03. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности	РО 3.1 Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,5/12
		РО 3.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
		РО 3.4 Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
	ПМ 01. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением	1/24

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
	продуктов с использованием различных способов	санитарных норм и техники безопасности.	
		РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2/48
		РО 1.3 Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	2/48
		РО 1.4 Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	5/120
		РО 1.5 Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	5/120
		РО 1.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	3/72
		РО 1.7 Готовить блюда и изделия из муки.	5/120
	ПМ 02. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	5/120
		РО 2.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	3/72
	ПМ 03. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1 Готовить блюда азиатской кухни.	6/144
		РО 3.2 Готовить блюда паназийской кухни.	6/144
		РО 3.3 Готовить блюда европейской кухни.	6/144
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144