

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.13 10:48

Регистрационный номер

11934

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.13 10:49

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

4S10130303 Технолог

Регион:

Восточно-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Частное учреждение «Высший колледж имени Кумаша Нургалиева»

Партнеры-разработчики:

Ресторанный комплекс «Пицца Блюз» г. Усть-Каменогорск, ТОО «Таврос Иртыш
Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш.» г. Усть-Каменогорск, ТОО «Хлебозавод
«Каравай» г. Усть-Каменогорск.

Цель ОП:

Подготовка специалистов способных на приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентацию и продажу в организациях питания, организацию и контроль текущей деятельности основного производства.

Уровень по НРК:

4

Уровень по ОРК:

4

Профессиональный стандарт (при наличии):

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 32 Кондитерское дело, Компетенция 34 Поварское дело

Форма обучения:

очное

База образования:

техническое и профессиональное образование с квалификацией
квалифицированных рабочих кадров

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

60

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 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ93LAA00031895

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

009

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1.3
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1.4
	БМ 2. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	2
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	0.5
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	2
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1.5

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ПМ 1. Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	РО 1.1. Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение.	1
		РО 1.2. Организовывать работы складских помещений.	1
		РО 1.3.Проводить инвентаризацию.	2
		РО 1.4.Проводить ревизию.	2
		РО 1.5.Выполнять расчёты программы предприятия питания.	3
	ПМ 2. Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	РО 2.1. Составлять производственную программу заготовочного предприятия.	2
		РО 2.2. Составлять производственную программу предприятий с полным циклом производства.	2
		РО 2.3. Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования.	3
		РО 2.4. Осуществлять контроль качества готовой продукции	3.6
	ПМ 3. Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания	РО 3.1. Организовывать оказание услуг предприятий питания.	6
		РО 3.2. Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента.	7.4
	ПМ 4. Разработка внутренней документации	РО 4.1. Создавать базу данных по нормативно-технической документации	7

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		на продукцию.	
		РО 4.2. Составлять служебные документы.	6.8
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	4.5