

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.17 16:02

Регистрационный номер

12465

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.17 16:03

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Павлодарская область

Организация ТипПО (Разработчик):

УО "Павлодарский высший экономический колледж Казпотребсоюза"

Партнеры-разработчики:

ТОО "МакДи", ИП " DoDo" " Крендель", ИП "Ваш Snak".

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных специалистов, умеющих готовить блюда мировой кухни, работать на современном оборудовании, соблюдать санитарные нормы, в полной мере владеющих приемами приготовления пищи.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Организация питания» Приложение № 2 к приказу НПП РК "Атамекен" от 22 октября 2018 года № 284.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело

Форма обучения:

очная

База образования:

общее среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

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:

10.02.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ93LAA00011622

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№025

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	0,5/12
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	0,5/12
	БМ 2. 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 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории	1/24
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии	1/24
		РО 3.3. Понимать тенденции	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		развития мировой экономики	
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	2/48
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый / основной соус и его производные	5/120
		РО 1.3. Готовить блюда из мяса/ рыбы и морепродуктов, соусы на мясном/ рыбном бульоне	5/120
		РО 1.4. Готовить супы, холодные блюда	5/120
		РО 1.5. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога и изделия из муки	5/120
	ПМ 2. 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	5/120
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни	6/144
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни	6/144
		РО 3.2. Готовить блюда европейской кухни	6/144
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	3/72