

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.26 09:46

Регистрационный номер

13330

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.26 09:46

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Алматинский колледж моды и дизайна" Управления образования города Алматы

Партнеры-разработчики:

ИП "Абдикаимова" г.Алматы

Цель ОП:

Подготовка специалистов в сфере организации питания, способных самостоятельно решать практические задачи по организации технологического процесса приготовления различных блюд

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Организация питания. Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018 г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

180

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:

29.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ07LAA00001627

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№001

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

18.12.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, предел, нерывность, первообразная функции и интеграл, производная, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии, параллельность, перпендикулярность, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения	4/96
	ООД 2. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение, представление данных, информационные процессы и системы, создание и	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		преобразование информационных объектов, разработка приложений, компьютерные сети и информационная безопасность	
	ООД 3. Казахский язык и литература	Осуществляется формирование личности, обучение грамотному письму, свободному общению и соблюдению норм казахского литературного языка, развитие креативного мышления, умения выражать свои мысли в устной форме и писать, формировать навыки аргументации, сравнения и анализа, оценки	3/72
	ООД 4. Русский язык	Содержание предмета направляется на развитие коммуникативных навыков, обеспечивающих свободное владение языком в разных сферах и ситуациях общения; развитие речевой деятельности и критического мышления; развитие умения осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию.	2/48
	ООД 5. Русская литература	Содержание направляется на развитие образного и аналитического мышления, творческого воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции; развитие устной и письменной речи обучающихся; освоение текстов художественных произведений в единстве формы и содержания, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий.	2/48
	ООД 6. Иностранный язык	Совершенствование навыков	3/72

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		чтения, говорения, аудирования, письма на иностранном языке, формирование предметных знаний, широкого спектра навыков, развитие казахстанского патриотизма и гражданской ответственности, формирование возможности эффективно общаться с различными аудиториями	
	ООД 7. История Казахстана	Изучаются особенности развития цивилизации, ее экономическое развитие, этнические и социальные процессы, история государства, войн, революций, развитие культуры, общественно-политической мысли, образования, науки, политико-правовые процессы	3/72
	ООД 8. Самопознание	Изучение тематики разделов «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества»	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Расширяются знания о физической культуре, развиваются физические способности по легкой атлетике, спортивным играм, гимнастике, национальным и зимним видам спорта	4/96
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Конституционные основы обороны, роль, значение, символы, правовые основы, общевоинские Уставы ВС РК, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы военной робототехники, безопасности жизнедеятельности и информационных технологий	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 11. Физика	Содержание учебного предмета направлено на расширение представления о физической картине мира и формирование научного мировоззрения обучающихся. Предусматривает развитие навыков проведения наблюдений природных явлений, описания и обобщения результатов, использования измерительных приборов для изучения физических явлений.	4/96
	ООД 12. Химия	Содержание курса химии направлено на углубление знаний о значимости многообразия химических веществ и их превращений, развитие бережного использования природных ресурсов; расширение представления обучающихся о многообразии природных веществ на основе углубления знаний о химии природных явлений, развития широкого спектра экспериментальных и практических навыков, использования критического мышления и творческого подхода к изучаемым процессам.	4/96
	ООД 13. Биология	Изучается молекулярная, клеточная биология, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы	2/48
	ООД 14. География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение,	2/48

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		глобальные проблемы человечества	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1.Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	1/24
		РО 1.2.Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	1/24
	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	0,5/12
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1.Владеть основными вопросами в области экономической теории	0,5/12
		Р.О.3.2.Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии	0,5/12
		РО 3.3.Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике	0,5/12
		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.	2,5/60

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	3/72
		РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	2,5/60
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	2,5/60
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	1,5/36
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	1,5/36
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	2,5/60
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	26,5/636
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	27,5/660
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	21,5/516
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	19,5/468
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	18/432
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	4/96