

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.26 14:52

Регистрационный номер

13389

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.26 14:53

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Костанайская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП «Казахстанский агротехнический колледж», Карабалыкский район, п.Карабалык

Партнеры-разработчики:

ТОО "Пищекоминат", ТОО "Агроцентр Статус", ИП "Айтказина", ИП "Кригер"

Цель ОП:

Подготовить специалистов, умеющих приготовить блюда , напитки и кулинарные изделия путем развития у обучающихся профессиональных компетенций, с учетом современных тенденций в ресторанном бизнесе.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" утвержден приказом Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" № 284 от 22 ноября 2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело 34

Форма обучения:

Очная

База образования:

Основное 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:

25.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

0161335

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

005

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

30.03.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 01. Казахский язык и литература	Использует нормы казахского литературного языка, учит правильно пользоваться, свободно общаться и грамотно писать.	4/96
	ООД 02. Русский язык	Развивает творчески активную языковую личность путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся по всем видам речевой деятельности (речь, чтение, письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.	3/72
	ООД 03. Русская литература	Формирует духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя,	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторические и духовно-эстетические аспекты произведения.	
	ООД 04. Иностранный язык	Использует нормы изучения иностранных языков, учит правильно пользоваться, свободно общаться и грамотно писать.	4/96
	ООД 05. История Казахстана	Предлагает осмысление обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе.	4/96
	ООД 06. Математика	Создает условия для качественного освоения основ математики, дальнейшего формирования и развития математических знаний, умений и навыков, направленных на развитие интеллектуальных качеств личности	8/192
	ООД 07. Информатика	Способствует пониманию обучающимися базовых принципов работы компьютеров, для предоставления им возможности анализировать системы, разрабатывать решения, программные приложения, развивать и улучшать их, а также оценивать свои продукты.	2/48
	ООД 08. Самопознание	Способствует раскрытию каждым обучающимся своей духовно-нравственной природы и	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	
ООД 09. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	4/96
ООД 10. Физическая культура	Повышает мотивацию обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей.	6/144
ООД 11. Физика	Формирует у обучающихся основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6/144
ООД 12. Химия	Формируют у обучающихся условия для применения химических знаний; предоставление обучающимся системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	их состава и строения, предоставляет обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений.	
ООД 13. Всемирная история	Изучают ключевые события и процессы всемирной истории способствуют формированию личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, уважающего национальные и общечеловеческие ценности, осознающей большое значение накопленного человечеством культурно – исторического опыта.	3/72
ООД 14. География	Формируют у обучающихся условия для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.	2/48
БМ 1. 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 2. Применение информационно-	РО 2.1. Владеть основами информационно-	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	коммуникационных и цифровых технологий	коммуникационных технологий.	
		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
		РО 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.	0,5/12
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
	ПМ 1. Первичная обработка и приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	1/24
		РО 1.2 Выполнять технологические основы технологии продуктов общественного питания	1/24
		РО 1.3. Выполнять методы разделки овощей и грибов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.4 Выполнять первичную обработку рыбы, мяса.	1/24
		РО 1.5 Применять различные методы тепловой обработки для приготовления кулинарных изделий.	9/216
		РО 1.6 Использовать различные технологии по приготовлению блюд и изделий из муки.	2/48
		РО 1.7 Соблюдать технологию приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	2/48
	ПМ 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.	РО 2.1 Организовать рабочее место повара.	1/24
		РО 2.2 Производить анализ и оценку производства организации питания .	1/24
		РО 2.3 Организовывать обучение помощников повара на предприятиях питания в условиях современного рынка труда.	1/24
		РО 2.4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам.	7/168
		РО 2.5 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	2/48
		РО 2.6 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия.	2/48
		РО2.7 Соблюдать требования к качеству и безопасност при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	17/408

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 3. Организация и контроль текущей деятельности поваров.	РО 3.1 Обеспечивать поваров необходимыми материалами и ресурсами.	2/48
		РО 3.2 Осуществлять организацию работы торговых помещений.	2/48
		РО 3.3 Осуществлять организацию работы основных и вспомогательных цехов.	1/24
	ПМ 4. Приготовление блюд кулинарных изделий с применением современных технологий и их презентация	РО 4.1. Различать виды блюд и тарелок для сервировки при презентации блюд.	2,5/60
		РО 4.2. Требовать соблюдение правил к срокам хранения блюд, продуктов и товарного соседства.	2/48
		РО 4.3 Применять современные технологии и методики приготовления пищи.	20/480
		РО 4.4. Готовить холодные блюда и закуски с использованием сложных видов нарезки.	6/144
		РО 4.5 Готовить, оформлять и презентовать все виды блюд, изделий из теста и напитков для банкетного меню.	6/144
		РО 4.7. Выполнять современные виды подач блюд	5/120
		РО 4.6. Дегустировать блюда .	3,5/84
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144