

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.15 10:39

Регистрационный номер

14480

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.15 10:39

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Восточно-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ТОО "Восточно-Казахстанский технико-экономический колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП Резунова Е. Ю. ИП Бабина Л. Б. ИП Ляпунова М. А.

ИП Кочергина

Н. П. ИП Васильева И. В. ИП Екатеринчев П. С.

Цель ОП:

Подготовка специалистов способных самостоятельно изготавливать, оформлять и реализовывать готовые блюда, а также напитки собственного приготовления.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" НПП "Атамекен" РК приказ №284 Приложение № 2 от 22.10.2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34 Поварское дело

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:

14.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№0067168

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№0105374

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Исследуют основы математики, математический язык, основные математические законы, количественные отношения и пространственные формы для решения задач в различных контекстах, используют математические методы при решении практических задач.	8/192
	ООД 2. Информатика	Осваивают принципы работы компьютеров, программные приложения, технические возможности и перспективы использования современных информационных технологий.	2/48
	ООД 3. Русский язык	Используют знания о русском языке, соблюдают правила речевого этикета в устной и письменной речи, а также обогащают словарный запас и расширяют круг используемых грамматических средств, в том числе создают монологическое	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	высказывание в различных выступлениях, оценивают и выбирают языковые средства в соответствии с ситуацией общения, в следствии совершенствуют навыки слушания и говорения, диалогического общения, также формируют индивидуальные авторские стили, умение корректировать и редактировать текст и воспитывают сознательное отношение к языку, как к языковому капиталу.	
ООД 4. Русская литература	Понимают ценности литературы способствующей успешной социальной адаптации, рассматривают ее взаимосвязь с казахской и мировой литературой, а также культурой, используют духовную и интеллектуальную потребность в чтении, развивают коммуникативные навыки, анализируют идейно-художественный, социально-исторический и духовно-эстетический аспект произведений различных жанров, воспитывают патриотизм.	4/96
ООД 5. Казахский язык и литература	Жеке тұлғаның қазақ тілі мен әдебиетіне деген көпмәдениетті құндылық көзқарасын қалыптастырады, стильдік және жанрлық ерекшеліктерге сүйене отырып, шығармашылықпен жұмыс істеуге, сыни тұрғыдан ойлауға, әлеуметтік ортада сөйлеу әрекетінің барлық түрлерін қолдануды дамытады.	4/96
ООД 6. Иностраннй язык	They master the work and rules related to	4/96

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		learning English, productively approach a wide range of global and educational topics, also understand fiction using unfamiliar vocabulary from the context and speak with the appropriate level of fluency, accuracy with intonation.	
	ООД 7. История Казахстана	Формируют исторические знания о проблемах этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества на территории Казахстана в различных исторических периодах, воспитывают гражданственность, развивают мировоззренческие убеждения на основе осмысления исторических сложившихся культурных, религиозных и национальных традиций, целостное представление о месте и роли Казахстана в мировом историческом процессе, оценивают исторические события и личности, определяют собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современного.	5/120
	ООД 8. Физическая культура	Укрепляют физическое и психическое здоровье с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, развивают физические способности, качества бережного отношения к собственному здоровью, положительные физические качества личности.	6/144
	ООД 9. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучают основные требования военной присяги, устав Вооруженных Сил Республики Казахстан, виды вооруженной и военной техники, основы безопасности жизнедеятельности	4/96

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		человека в чрезвычайных ситуациях, также анализируют историю казахстанской армии и её современное состояние, вопросы личной безопасности и безопасности окружающих.	
	ООД 10. Физика	Изучают основные физические законы для экспериментов и исследований лежащих в основе современной физической картины мира, используют при решении задач методы научного познания природы.	8/192
	ООД 11. Биология	Изучают роли человека в природе на основе понимания законов ее развития и функционирования природы.	3/72
	ООД 12. География	Изучают современные методы географических исследований, картографию, геоэкологию, геополитику, геоэкономику, страноведение и глобальные проблемы человечества.	3/72
	ООД 13. Химия	Углубляют знания о значимости многообразия химических веществ и их превращений, развивают бережное использование природных ресурсов, расширяют представления о многообразии природных веществ на основе углубления знаний о химии и природных явлений, развивают широкий спектр экспериментальных и практических навыков.	3/72
	ООД 14. Самопознание	Изучают духовную культуру человечества, роль и положительные методы выстраивания отношений в семье, коллективе, обществе, а	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		также развивают высокие моральные качества и навыки ответственности за мысли, слова и поступки.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укрепляют здоровье и соблюдают принципы здорового образа жизни.	2/48
		РО 1.2. Совершенствуют физические качества и психофизиологические способности.	2/48
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеют основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
		РО 2.2. Используют услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеют основными вопросами в области экономической теории.	0,25/6
		РО 3.2. Анализируют и оценивают экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,25/6
		РО 3.3. Понимают тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой" экономике.	0,5/12
		РО 3.4. Владеют научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
		РО 3.5. Соблюдают этику делового общения.	0,5/12
	ПМ 1. Выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов	РО 1.1. Выполняет основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники	2/48

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	с использованием различных способов	безопасности.	
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	6/144
		РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	6/144
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	6/144
		РО 1.5. Готовит 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.	3/72
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	3/72
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда казахской кухни.	4/96
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	4/96
		РО 3.2. Готовить блюда кухонь народов мира.	4/96
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	4/96