

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.16 09:40

Регистрационный номер

14526

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.16 09:41

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Алматинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП «Алакольский гуманитарно-технический колледж»

Партнеры-разработчики:

ИП "Белгибаев"

Цель ОП:

Подготовка квалифицированного специалиста, умеющего качественно выполнять кулинарную обработку, приготовление и оформление блюд.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Утвержден приказом Национальной палатой предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" № 284 22 октября 2018г

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34 Поварское дело

Форма обучения:

Очная

База образования:

Общее 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:

18.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ53LAA00000702

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№008

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

03.07.2020 г

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучает использование языка в учебной деятельности и повседневной жизни, владеть знаниями культуры и литературы народов Казахстана	4
	ООД 2. Русский язык	Изучает язык в разных сферах и ситуациях общения; осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию	3
	ООД 3. Русская литература	Изучает знания о развитии русской литературы, анализировать художественные произведения с привлечением литературоведческих понятий и необходимых сведений по истории литературы	3
	ООД 4. Иностранный язык	Понимает конкретную информацию и ключевые моменты в расширенном разговоре, который не поддерживается в широком диапазоне общих и учебных программ	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 5. Информатика	Изучает знания информационных технологии, методов защиты информации, системных подходов к моделированию, формализации и визуализации с использованием интерактивных средств	2
	ООД 6. История Казахстана	Изучает сущность и особенности культурно-исторического развития Казахстана в разные исторические периоды	4
	ООД 7. Математика	Умеет выполнять задачи на функции и уравнения, неравенства и вероятности, производные и случайные величины	8
	ООД 8. Физика	Изучает представления о физике как науке о природе, методах и методологии научного познания, роли и взаимосвязи теории и эксперимента в процессе познания	6
	ООД 9. Химия	Изучает суть происходящих вокруг химических явлений и процессов; использовать химические знания для выбора качественных продуктов и средств в ежедневной практике	6
	ООД 10. Самопознание	Исследуются вопросы пути познания, становления личности, жизни в обществе, человеческого мира.	2
	ООД 11. Физическая культура	Закреплять, развивать представления о видах спорта и национальных видах спорта в физическом воспитании, соблюдая технику безопасности и здоровый образ жизни	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 12. Биология	Изучает сущность природных биологических явлений и процессов, влияния человеческой деятельности на растительный и животный мир, а также здоровье человека	3
	ООД 13. География	Создание обучающимся условий для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства	3
	ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучает знания об основах военного дела, робототехники и IT- технологий, имеет мировоззрение гражданственности, убежденности в необходимости защиты суверенитета РК	4
	Б М 1. Развитие и улучшение физических свойств	РО1.1Укрепляет здоровье и придерживает принципов здорового образа жизни.	2
		РО 1.2. Улучшение физических свойств и психофизиологических способностей	2
	Б М 2. Использование информационных, коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Освоение основ информационных и коммуникационных технологий	2
		РО 2.2. Использование информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	предпринимательства	экономической теории.	
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	1
	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки блюд с применением различных способов	РО 1.1.Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, фруктов и грибов, белого основного соуса и его производных	2
		РО1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусов из рыбного бульона	1
		РО1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, мяса дикой птицы и кролика, красного основного соуса и его производных.	2
		РО1.5. Готовить супы, холодные блюда, и закуски	4
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	4
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	4
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд для лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	8
		РО 2.2. Готовить блюда и	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		кулинарные изделия для школьного питания.	
	ПМ 3. Приготовление национальных блюд мира	РО3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	8
		РО3.2. Готовить паназиатские блюда.	8
		РО3.3. Готовить блюда европейской кухни.	8
	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 4.1 Выполнять инструкцию по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	3
		РО 4.2. Оценивать качества основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	4
		РО 4.3 Выполнять замес дрожжевого теста.	4
		РО 4.4. Готовить фарш и начинку для дрожжевого теста.	6
		РО 4.5. Формировать изделия из дрожжевого теста.	2
		РО 4.6 Готовить полуфабрикаты для выпечки.	4
	ПМ 5. Приготовление других видов теста и изделий из него	РО 5 .1 Формировать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы	2
		РО 5 .2 Готовить слоенное тесто и изделия из него .	2
		РО 5.3 Готовить песочное тесто и изделия из него.	2
		РО 5.4. Готовить заварное тесто и изделия из него.	2
	ПМ 6. Приготовление полуфабрикатов для украшения и оформления готовых изделий	РО 6 .1 Готовить кремы.	2
		РО 6 .2 Готовить сахарную мастику , желе, карамель.	3
		РО 6 .3 Выполнять приготовление шоколада для	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		украшения изделий.	
		РО 6 .4 Готовить и оформлять десерты	4
		РО 6 .5 Готовить и оформлять пирожные	2
		РО 6 .6 Готовить и оформлять торты.	2
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	8