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: KZ53LAA0000702

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:

| | Результаты | | | |
|----|---------------------------------------|---|----------------|--|
| | Наименование | обучения/Краткое | Объем | |
| N∘ | модуля/дисциплины | описание дисциплины | 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 | |

| | | Результаты | |
|----|--------------------------------|---|----------------|
| | Наименование | обучения/Краткое | Объем |
| Nº | модуля/дисциплины | описание дисциплины | 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 |

| | | Результаты | |
|----|---|--|----------------|
| | Наименование | обучения/Краткое | Объем |
| Nº | модуля/дисциплины | описание дисциплины | 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 обущающимся условий для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геополитических, 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, иметь 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 | PO 2.1. Освоение основ информационных и коммуникационных технологий | 2 |
| | | PO 2.2. Использование информационно-справочных и интерактивных веб-порталов. | 2 |
| | БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ | PO 3.1. Владеть основными вопросами в области | 1 |

| | | Результаты | |
|----|--|--|----------------|
| | Наименование | обучения/Краткое | Объем |
| Nº | модуля/дисциплины | описание дисциплины | 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 |
| | | PO1.3. 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 |
| | | PO1.5. Готовить супы, холодные блюда, и закуски | 4 |
| | | PO 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога | 4 |
| | | PO 1.7. Готовить блюда и изделия из муки. | 4 |
| | ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных при приготовлении блюд для лечебного и школьного питания | PO 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделие для лечебного питания. | 8 |
| | | РО 2.2. Готовить блюда и | 5 |

| | | Результаты | |
|----|---|--|----------------|
| | Наименование | обучения/Краткое | Объем |
| N∘ | модуля/дисциплины | описание дисциплины | кредитов/часов |
| | | кулинарные изделие для школьного питания. | |
| | ПМ 3. Приготовление | РОЗ.1. Готовить блюда | |
| | национальных блюд мира | азиатской кухни. | 8 |
| | | PO3.2. Готовить паназиатские блюда. | 8 |
| | | PO3.3. Готовить блюда европейской кухни. | 8 |
| | ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него | РО 4.1Выполнять 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 |
| | | PO 4.5. Формировать изделия из дрожжевого теста. | 2 |
| | | PO 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 |
| | | PO 5 .2 Готовить слоенное теста и изделия из него . | 2 |
| | | PO 5.3 Готовить ь 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 оформление 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 |

| N∘ | Наименование | Результаты обучения/Краткое | Объем |
|-----|---------------------------------------|---|----------------|
| 145 | модуля/дисциплины | описание дисциплины | 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 |