

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.06.16 11:24

**Регистрационный номер**

14561

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.06.16 11:25

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар

**Регион:**

Северо-Казахстанская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

Коммунальное государственное учреждение "Аграрный колледж Аккайынского района"

**Партнеры-разработчики:**

ОО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров Северо-Казахстанской области»

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, способных самостоятельно осуществлять технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях питания различных форм собственности.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

Организация питания, Приложение №2 к приказу НПП РК "Атамекен" от 22.10.2018 № 284

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

34 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:**

13.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№12023529

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

005

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

Без особенностей

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдению языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку	4/96
	ООД 2. Русский язык	Совершенствует функциональную грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и 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

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 3. Русская литература	Способствует становлению мировоззрения обучающегося, дает возможность пользоваться информацией различных сфер: социально - культурной, социально - экономической, социально - юридической, научно - технической, учебно - профессиональной, помогает ориентироваться в общемировом образовательном пространстве	3/72
ООД 4. Иностранный язык (английский язык)	Формирует современную мобильную личность, которая может свободно чувствовать себя в другой стране (другой культуре), опираясь на знания иностранного языка, сохраняя при этом свою национальную идентичность, формировать уважительное отношение к чужому мнению, истории, культуре, религии других народов, толерантности	4/96
ООД 5. История Казахстана	Способствует осмыслению обучающимися основных вопросов этнического, политического и культурного развития Казахстана в различные историческое периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом	4/96
ООД 6. Математика	Формирует математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин	8/192

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 7. Информатика	Формирует знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности	2/48
	ООД 8. Самопознание	Дает широкие возможности для нравственно-духовного и физического развития и самосовершенствования студентов, понимание смысла жизни и предназначения человека	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психологического здоровья, приобретению спортивно - специфических двигательных навыков и развитию физических способностей	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях	4/96
	ООД 11. Физика	Развивает представления о физике, как науке о природе, методах и методологии научного	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		познания, роли и взаимосвязи теории и эксперимента в процессе познания, развивает навыки проведения наблюдений природных явлений, описания и обобщения результатов, используемых измерительных приборов для изучения физических явлений	
	ООД 12. Химия	Развивает знания о значимости многообразия химических веществ и их превращений, бережном использовании природных ресурсов, развивает понимание сути происходящих вокруг химических явлений и процессов, предоставляет возможность использования химических знаний для выбора качественных продуктов и средств в ежедневной практике	6/144
	ООД 13. Биология	Способствует пониманию сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации	3/72
	ООД 14. Всемирная история	Формирует знания об общественно- политическом развитии крупных стран мира, сущности мирового культурно- исторического процесса в его единстве и многообразии	3/72
	БМ 1. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 1.1. Владеть основами информационно -коммуникационных технологий	0,5/12
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
	БМ 2. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 2.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.2. Совершенствовать физические качества и психофизические способности	3/72
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории	1/24
		РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	1/24
	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	3/72
		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	3/72
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные	4/96
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда и закуски	3/72
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	2/48
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки	2/48
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного, дошкольного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	19/456

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для дошкольного и школьного питания	19/456
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни	16/384
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни	16/384
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни	16/384
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	8/192