

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.23 09:57

Регистрационный номер

15025

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.23 09:57

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Павлодарская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Иртышский аграрно-технический колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП "Жулдуз" , Иртышский район, с. Иртышск

Цель ОП:

Подготовка высококвалифицированных специалистов в области организации питания, владеющих профессиональными навыками выполнения приготовления первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов, оформления качественной кулинарной продукции с соблюдением технологий приготовления и оформления, применения специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания", приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной Палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" № 284 от 22.10.2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Поварское дело" компетенция 34

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:

04.04. 2022 год

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ54LAA00002333

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

011

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Совершенствуются языковые навыки обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдаются языковые нормы, развиваются навыки свободной речи и грамотного письма, формируется уважительное отношение к государственному языку.	4/96
	ООД 2. Русский язык	Развивается активная языковая личность путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.	
ООД 3. Русская литература	Формируются духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывается компетентный, критически мыслящий читатель, способный анализировать идейно-художественное содержание, учитываются социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения.	3/72
ООД 4. Иностранный язык	Совершенствуются навыки чтения, говорения, аудирования, письма у обучающихся на основе интегрированного обучения иностранному языку. Совершенствуются умения в чтении (Reading Skills), аудировании и устной речи (Listening & Speaking Skills), в письменной речи (Writing Skills), знакомство с культурой англоговорящих стран (Culture Corner)	4/96
ООД 5. История Казахстана	Формируется личность, обладающая историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющая исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 6. Математика	Изучаются математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования; учащиеся интеллектуально развиваются на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры.	8/192
ООД 7. Информатика	Формируются глубокие 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 для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	2/48
ООД 8. Самопознание	Развивается духовно-нравственная природа и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. Формируются стремление к познанию и созиданию, определяются взаимосвязи потребностей, желаний и возможностей.	2/48
ООД 9. Начальная военная и технологическая подготовка	Формируются понятия о вооружённых силах Республики Казахстан. Изучаются правовые основы вооружённых сил РК, общевоинские уставы, тактической, огневой и строевой	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		подготовки. Изучается военная топография.	
	ООД 10. Физическая культура	Повышается мотивация обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретаются спортивно-специфические двигательные навыки и развиваются физические способности.	6,5/156
	ООД 11. Физика	Изучаются механика, тепловая, квантовая физика, электричество и магнетизм, электромагнитные колебания и волны, оптика, элементы теории относительности, нанотехнология и наноматериалы, космология	6/144
	ООД 12. Химия	Изучаются частицы вещества, периодичность, закономерности протекания и энергетика химических реакций, химия Земли, углерод и его соединения, биохимия	6/144
	ООД 13. Биология	Изучается молекулярная, клеточная биология, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, координация и регуляция, движение, биомедицина и биоинформатика, биотехнология	2,5/60
	ООД 14. Всемирная история	На основе изучения ключевых событий и процессов всемирной истории способствовать формированию личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и	2/48

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		патриотизмом, уважающего национальные и общечеловеческие ценности, осознающей большое значение накопленного человечеством культурно – исторического опыта, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки в учебной и социальной деятельности	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств		РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	4/96
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	4/96
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий		РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий	1/24
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	1/24
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	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения	1/24
	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	15,5/372
		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. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	5,5/132
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	6/144
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	7/168
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьно-го питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	15/360
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	8/192
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	13,5/324

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	7,5/180	
	РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	8/192	
Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144	