

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.27 14:44

Регистрационный номер

15295

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.27 14:44

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

г. Шымкент

Организация ТиППО (Разработчик):

ГККП "Колледж индустрии питания и сервиса"

Партнеры-разработчики:

ТОО "Кәусар", ТОО "Мадлен. kz", ТОО "Ладушки"

Цель ОП:

Подготовка специалистов рабочих квалификаций, способных самостоятельно и ответственно выполнять практические работы по приготовлению, презентации, продаже, организации процесса приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, применять формы обслуживания гостей с применением экологических и рациональных методов организации питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" приказ Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №284 от 22.10.2018 г., приложение №2

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS34_ 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:

25.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ96LAA00023014

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№005

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

27.05.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

На основе образовательной программы по профессии 49. Шеф повара и повара из материалов зарубежных партнеров Soprano Group (Финляндия) в рамках проекта "Жас маман", ОРН-5213-2020 от 21.12.2020 г.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины		дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Сформировать математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования; содействовать применению математического языка и основных математических законов, изучению количественных отношений и пространственных форм для решения задач в различных контекстах.	8/192
	ООД 2. Информатика	Сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных,	2/48

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	
	ООД 3. Русский язык	Развивать творчески активную языковую личность путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся 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
	ООД 4. Русская литература	Сформировать духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание произведений, учитывая их социально-исторические и духовно-эстетические аспекты.	3/72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Совершенствовать языковые навыки обучающихся на основе интегрированного преподавания казахского языка и литературы, развивать навыки свободной речи и грамотного письма с соблюдением языковых норм, уважительного отношения к	4/96

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
		государственному языку.	
	ООД 6. Иностранный язык	Развить умения анализировать, обобщать, классифицировать профессионально значимую информацию, эффективно использовать язык для общения в научной и профессиональной деятельности, а также навыки ведения личной, деловой переписки, составления резюме, эссе по заданной тематике, которые в совокупности способствуют повышению мотивации к изучению иностранного языка.	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Обеспечить осмысление обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе.	4/96
	ООД 8. Самопознание	Содействовать становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию; создать условия для личностного и профессионального роста юношей и девушек, способствуя принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулируя развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни; активное служение обществу через практическое применение обучающимися полученных знаний в повседневной жизни.	2/48

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины			
	ООД 9. Физическая культура	Способствовать повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей.	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Сформировать у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	4/96
	ООД 11. Физика	Сформировать у обучающихся основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6/144
	ООД 12. Химия	Сформировать у обучающихся систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия	6/144

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины		кредитов/часов
		решений.	
	ООД 13. География	Создать обучающимся условия для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.	3/72
	ООД 14. Биология	Развивать современные биологические знания и умения у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовить всесторонне развитую личность, которая понимает значение жизни как наивысшую ценность.	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1/24
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизические способности.	2/48
	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.	0,25/6

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.3 Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,25/6
		РО 3.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в РК.	1/24
		РО 3.5 Соблюдать этику делового общения.	1/24
	ПМ 1. Приготовление блюд базового питания	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	3/72
		РО 1.2. Готовить блюда базового питания (завтраки).	20/480
	ПМ 2. Приготовление блюд массового производства	РО 2.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	3/72
		РО 2.2 Готовить блюда массового производства (комплексные обеды).	28/672
	ПМ 3. Приготовление блюд по индивидуальному заказу	РО 3.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
		РО 3.2. Планировать, организовывать и координировать основные процессы производства в организациях питания по индивидуальному заказу (а-ля карт).	2/48
		РО 3.3. Готовить блюда индивидуального заказа (а-ля	15/360

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		карт).	
		РО 3.4 Контролировать и оценивать эффективность процессов приготовления блюд по индивидуальным заказам (а-ля карт).	3/72
	ПМ 4. Приготовление блюд для кейтеринга и организация обслуживания	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
		РО 4.2. Планировать, организовывать и координировать основные процессы производства в организации питания по кейтерингу.	2/48
		РО 4.3. Готовить блюда для кейтеринга.	14/336
		РО 4.4. Контролировать и оценивать эффективность процессов приготовления блюд для кейтеринга.	3/72
	ПМ 5. Приготовление блюд азиатской и паназиатской кухни	РО 5.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 5.2. Планировать, организовывать и координировать основные процессы производства в организации питания азиатской и паназиатской кухни.	1/24
		РО 5.3. Готовить блюда азиатской и паназиатской кухни.	5/120
		РО 5.4. Контролировать и оценивать эффективность процессов приготовления блюд азиатской и паназиатской кухни.	1/24
	Промежуточная,	-	10/240

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
	итоговая аттестация	