

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.27 15:17

Регистрационный номер

15324

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.27 15:17

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Актюбинская область

Организация ТиППО (Разработчик):

ГККП "Алгинский индустриально-технический колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП "Джармухамбетова Г.Т." Актюбинская область, г. Алга

Цель ОП:

Подготовить специалистов, способных самостоятельно выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов приготовления, порционирования и оформления национальных, горячих, холодных, мучных, сладких блюд и закусок; школьного и лечебного 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" от 22.10.2018 г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking Компетенция 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:

02.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 12016325

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

30.12.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ООД 01. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	8/192
	ООД 02. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение персонального компьютера, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, информационные процессы и системы;	2/48
	ООД 03. Казахский язык и литература	Изучаются аудирование и говорение: прогнозирование, определение основной мысли, развитие культуры речи; чтение: с	4/96

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		составление текста в стиле устной речи в соответствии с социальными условиями; написание формального документа в рамках формального общения; норма литературного языка: орфография; орфоэпия; лексика; грамматика; пунктуация. Части речи. Словосочетания. Типы стилей. Стиль художественной литературы. Характерные для публицистического стиля обороты речи. Особенности написания стилей. Значение слова "Фонетика". Область изучения фонетики. Фонетический анализ. Типы предложений. Составление типов предложений, знаки препинания. Типы стилей. Разговорный стиль и его особенности. Словари. Виды словарей. Морфология, лексика, фонетика, синтаксис.	
	ООД 04. Русский язык	Изучаются толерантность и диалог межнациональных культур, лексика и культура речи, синтаксис и пунктуация, фразеология и культура речи, знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи; глаголы несовершенного вида настоящего времени; производные предлоги. узкоспециальные термины, глаголы с абстрактным значением;	3/72
	ООД 05. Русская литература	Изучаются произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития для развития творческих способностей, критического анализа, умения устанавливать	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		анalogии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений	
	ООД 06. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке	4/96
	ООД 07. История Казахстана	Изучаются центрально-азиатские цивилизации: многообразие и культурная общность, этнические и социальные процессы, империи кочевников Великой степи, политика Республики Казахстан в области межэтнических отношений, развитие общественно-политической мысли, общенациональная идея «Мәңгілік Ел» - консолидирующая основа казахстанского общества в XXI веке, развитие образования и науки в Казахстане в XVIII -XX вв., научное наследие средневекового Казахстана, казахстанская система образования и науки на современном этапе;	4/96
	ООД 08. Самопознание	Формируются мировоззрение человека, потребности, желания и возможности человека, моральные принципы личности, нравственные идеалы, нравственные основы лидерства, качества истинного лидера», стремление к постоянному духовному самосовершенствованию через развитие общечеловеческих ценностей.	2/48

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание		Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины		кредитов/часов
ООД 09. Физическая культура	Изучаются средства физического воспитания, спортивные игры, легкая атлетика, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание;		6,5/156
ООД 10. Начальная военная и профессиональная подготовка	Изучаются Воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан, Экстремизм и терроризм как угроза национальной безопасности, Конституционные основы обороны государства, правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевойсковые Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, тактическая подготовка, огневая подготовка, технологическая подготовка, сторожевая подготовка, основы военной робототехники, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий;		4/96
ООД 11. Химия	Изучаются строения вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, углерод и его соединения, энергетика химических реакций, биохимия, аналитические методы в современных исследованиях, проблемы охраны окружающей среды при производстве химических веществ;		6/144
ООД 12. Физика	Изучаются механика, динамика, законы сохранения, основы молекулярно-кинетическая теории, тепловая физика, электростатика, электричество, магнетизм, оптика, физика атомного ядра, нанотехнология,		6/144

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
		космология.	
	ООД 13. Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия, клеточная биология, транспорт веществ, клеточный цикл, размножение, стволовые клетки: понятие и свойства, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду;	3/72
	ООД 14. География	Изучает методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, основы геоэкономики, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества.	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3/72
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические 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	РО 3.1 Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
	предпринимательства		
		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.	1/24
		РО 3.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
	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.	6/144
		РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	8/192
		РО 1.3 Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	8/192
		РО 1.4 Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	10/240
		РО 1.5 Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	8/192
		РО 1.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	8/192
		РО 1.7 Готовить блюда и изделия из муки.	9/216
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при	РО 2.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	8/192

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	приготовлении блюд лечебного и школьного питания		
		РО 2.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	11/264
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1 Готовить блюда азиатской кухни.	11/264
		РО 3.2 Готовить блюда паназиатской кухни.	10/240
		РО 3.3 Готовить блюда европейской кухни.	10/240
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	4,5/108