

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.27 15:45

Регистрационный номер

15344

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.27 15:45

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТиППО (Разработчик):

КГУ "Тимирязевский агротехнический колледж"

Партнеры-разработчики:

ТОО "Атамекен - Агро - Тимирязево"

Цель ОП:

Подготовка конкурентоспособных и востребованных кадров к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях сферы общественного питания, способных к активной адаптации на рынке труда и успешной социализации в обществе.

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 года № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Спецификация стандартов WorldSkills, 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:

29.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12023211

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№005

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ООД 1. Русский язык	Развивает 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 2. Русская литература	Формирует духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая	3/72

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения		
ООД 3. Казахский язык и литература	Совершенствует 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 4. Иностранный язык	Совершенствует языковые навыки обучающихся на основе интегрированного обучения английскому языку, соблюдаются языковые нормы, развиваются навыки свободной речи и грамотного письма.	4/96	
ООД 5. Математика	Дает математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования; интеллектуальное развитие учащихся на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры	8/192	
ООД 6. 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 для эффективного использования современных информационных	2/48	

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		технологий на практике.	
	ООД 7. История Казахстана	Способствует формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющей исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции.	4/96
	ООД 8. Самопознание	Способствует раскрытию каждым обучающимся своей духовно-нравственной природы и творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Повышает мотивацию обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретаются обучающимися спортивно-специфические двигательные навыки и развиваются физические способности.	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует у обучающихся представление 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

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание		Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины		кредитов/часов
ООД 11. Химия	Предоставляет обучающимся системы 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 решений.		6/144
ООД 12. Биология	Развивает современные биологические знания и умения у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовку всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.		6/144
ООД 13. Всемирная история	Изучает ключевые события и процессы всемирной истории, способствующие формированию личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и 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.		3/72
ООД 14. География	Создает условия для применения географических знаний, навыков		3/72

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.		
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	2/48	
	РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2/48	
	РО 1.3 Оказывать доврачебную медицинскую помощь при травмах и несчастных случаях	1/24	
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	
	РО 2.3. Работать с организационно - распорядительными и информационно - справочными документами с применением компьютерных технологий	1/24	
	РО 2.4. Составлять на государственном языке документы, регулирующие трудовые отношения	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. Определять формы и виды собственности, виды планов, основные экономические	0,5/12	

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		показатели предприятия	
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики	0,5/12
		РО 3.4. Определять возможность успеха и риска предпринимательской деятельности	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.	4/96
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	9/216
		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.	9/216
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	9/216
		РО 1.6 . Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	9/216
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	10/240
		РО 1.8. Владеть терминологией казахского и иностранного языка, навыками устной речи в рамках, определяемых профессиональной тематикой, необходимой в предприятиях общественного питания	4/96
		РО 1.9. Вести профессиональную документацию (меню, технологические карты, сборник	2/48

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	рецептур) на казахском и иностранном языках		
ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	8/192	
	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.	8/192	
	РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	8/192	
	РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	8/192	
Промежуточная, итоговая аттестация	-	8/192	