

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.29 10:07

Регистрационный номер

15574

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.29 10:07

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

УО «Алматинский колледж менеджмента и сервиса»

Партнеры-разработчики:

« РЦ Метро» г. Алматы

Цель ОП:

Подготовка специалистов поваров умеющих готовить качественные блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептов национальных кухонь, знающих правила и порядок подготовки рабочего места и умеющих пользоваться современными техническими оборудованиями кухни

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан №284 от 22.10.2018г

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS34_Cooking
Version: 1.2 Date: 12.07.21

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:

25.04.2022 г

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ64LAA00012047

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№003

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

с 10 по 12 мая 2018 года

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию у обучающихся 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.	5/120
	ООД 2Русский язык и литература	Способствует формированию творчески активной языковой личности 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. Литература способствует формированию духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	самосовершенствованию, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание произведений русских писателей XIX-XX веков, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты.	
ООД 3Иностранный язык	Способствует формированию полиязычной, поликультурной личности, совершенствует коммуникативные компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности, повышает мотивации к изучению иностранного языка в будущей профессии, воспитывает патриотическое отношение к своей Родине, к своему народу и толерантное отношение к представителям другой культуры, воспитывает этику межличностных отношений в семье, в коллективе и в социуме.	5/120
ООД 4История Казахстана	Способствует формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции. Изучаются особенности развития цивилизации, этнические и социальные процессы, истории государства, войн и революций, развитие культуры, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, образования и науки на территории Казахстана.	3,75/90
ООД 5Всемирная история	Способствует формированию знаний Всемирной истории, ключевые проблемы этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества в	1,59/38

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>различные исторические периоды; формируется целостное представление о всемирно-историческом процессе; развиваются навыки исследования событий и явлений с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставления и критического анализа различных точек зрения и оценок исторических событий и личностей, определения собственного отношения к дискуссионным проблемам прошлого и современности; формируются навыки работы с различными типами исторических источников, поиска и систематизации исторической информации</p>	
ООД 6 Математика	<p>Формирует знания качественного освоения основ математики, содействует применению математического языка и основных математических законов, изучению количественных отношений и пространственных форм для решения задач в различных контекстах, способствует овладению математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для дальнейшего формирования и развития математических знаний, развивает коммуникативные навыки, в том числе способность передавать информацию точно и грамотно, а также использовать информацию из различных источников, включая публикации и электронные средства</p>	7,5/180
ООД 7 Информатика	<p>Обеспечивает обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов,</p>	3,75/90

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике. Изучается роль информационных процессов в обществе, технических возможностей и перспектив использования информационных технологий. Обучающиеся понимают базовые принципы работы компьютеров для предоставления им возможности анализировать системы, разрабатывать решения, программные приложения, развивать и улучшать их, а также оценивать свои продукты; принципы и методы разработки, конструирования и программирования управляемых электронных устройств на базе вычислительной платформы; решают разнообразные задачи посредством анализа, абстракций, моделирования и программирования; развивают навыки программирования в современной среде программирования; учатся логическому, алгоритмическому, а также вычислительному мышлению, включающему способность к обобщению и аналогии, разложению задачи на составные части и выделению общих закономерностей, нахождению эффективных и рациональных способов решения поставленных задач.</p>	
ООД 8 Физика	<p>Формирует у обучающихся основы научного мировоззрения, способствует целостному восприятию естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. Изучаются разделы: "Механика", "Молекулярная физика", "Электричество и магнетизм", "Колебания", "Волны", "Оптика", "Квантовая физика",</p>	6,25/150

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	"Нанотехнология и наноматериалы", "Космология".	
ООД 9 Химия	<p>Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставляет обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений. Знание теории и законов химической науки способствует овладению умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, на производстве и в повседневной жизни, использовать полученные теоретические знания для объяснения химических явлений и свойств веществ, для безопасного использования их в быту, сельском хозяйстве и на производстве, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде. Изучаются разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия вокруг нас», «Химия и жизнь».</p>	6,25/150
ООД 10 Биология	<p>Позволяет развитию современных биологических знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.</p>	2,5/60
ООД 11 География	<p>Создает обучающимся условия для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических,</p>	1,75/42

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Изучаются основные методы географических исследований, развивается понимание глобального, регионального и локального подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений; обсуждаются пути решения глобальных экологических проблем, в том числе экологических проблем Казахстана, роль личности в охране природы</p>	
<p>ООД 12 Начальная военная и технологическая подготовка</p>	<p>Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях. Изучаются основные требования военной присяги, устав Вооруженных Сил Республики Казахстан, вооружение и военная техника воинских частей, размещение и быт личного состава. Изучение дисциплины способствует воспитанию у обучающихся высокого казахстанского патриотизма и чувства верности своему Отечеству, развитию волевой, решительной, физически здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности путем знакомства с историей развития казахстанской армии и изучения её современного состояния, воспитанию осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан. Обучающиеся получают необходимые военные знания и практические навыки по робототехнике, использованию IT- технологий и основам вождения колесных машин, основам безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>3,75/90</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 13 Физическая культура	<p>Способствует повышению мотивации у обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Обучающиеся овладевают знаниями об истории и современном развитии физической культуры и спорта, их роли в формировании здорового образа жизни; укрепляют здоровье, развивают основные физические качества и повышают функциональные возможности организма, совершенствуют технико-тактические действия в базовых видах спорта; воспитывают бережное отношение к собственному здоровью, формируют потребности в его укреплении и длительном сохранении, развивают личные и морально-волевые качества.</p>	6,25/150
ООД 14 Самопознание	<p>Способствует раскрытию у обучающихся духовно-нравственной природы и творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. Изучение дисциплины способствует выявлению общечеловеческих ценностей, заложенных в природе каждого человека; развивает позитивное мышление, умение глубоко размышлять и делать различие между добром и злом, вечным и временным; обогащает внутренний мир учащихся через знакомство с духовным наследием человечества; развивает гуманистическое мировоззрение обучающихся колледжей, их ценностного отношения к себе и окружающему миру; развивает нравственные и профессиональные качества личности, практические навыки служения обществу</p>	1,67/40

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ОГД 1 Профессиональный казахский язык	Способствует формированию уважительного отношения к истории, культуре, традициям казахского народа и других этносов, проживающих на территории Республики Казахстан. Изучение дисциплины обеспечивает овладение лексико-грамматическим материалом по специальности, различными видами и формами речевой деятельности (устной, письменной, монологической, диалогической), необходимой для профессионального общения, техникой перевода профессионально ориентированных текстов	1,25/30
ОГД 2 Профессиональный иностраный язык	Способствует формированию полиязычной, поликультурной личности, совершенствованию коммуникативной компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности; повышению мотивации к изучению иностранного языка в будущей профессии. Изучаются лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения, профессиональные термины для делового общения, деловые документы (деловое письмо, контракт, реклама, резюме, оформление документов и т.д.), различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической), техника перевода профессионально ориентированных текстов	1,25/30
ОГД 3 Физическая культура	Способствует повышению и укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей, развивают	3,67/88

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	основные физические качества и повышают функциональные возможности организма, совершенствуют технико-тактические действия в базовых видах спорта; воспитывают бережное отношение к собственному здоровью, формируют потребности в его укреплении и длительном сохранении, развивают личные и морально-волевые качества.	
ОПД1.1 Экономика предприятий питания	Формируются знания о понятиях и видах организаций, особенности финансово-хозяйственной деятельности предприятия (торговли и общественного питания), основной и оборотный капитал, производственная мощность предприятия, трудовые ресурсы, производительность труда и др. Изложены особенности исчисления и классификации затрат, формирования финансового результата деятельности торгового предприятия, расчет показателей рентабельности.	2,0/48
ОПД 1.2 Психология и этика профессиональной деятельности	Формируются знания о роли и месте профессиональной этики и психологии в деятельности. Психологические свойства личности, социализация, взаимодействие в профессиональной сфере. Профессиональная этика и психология делового общения. Служебный этикет.	1,0/24
ОПД 1.3 Охрана труда	Формируются знания правил безопасности которые необходимо знать в повседневной жизнедеятельности. Знать основные требования техники безопасности при нахождении на работе и в быту. Понимать к каким последствиям приведут упущения в соблюдении техники безопасности, как человеку так и обществу	1,33/32
ОПД 1.4 Основы стандартизации, сертификации и метрологии	Формируются знания основных правил обеспечения качественной подготовки инновационно-ориентированных, конкурентоспособных специалистов по стандартизации, сертификации и метрологии в области	1,0/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	потребительских товаров и услуг, отвечающих современным требованиям рынка труда	
ОПД 1.4 Основы стандартизации, сертификации и метрологии	Формируются регламент, стандарты и нормативно-технические документации, используемые при производстве блюд. Напитков, и кулинарных изделий.	1,33/32
ОПД1.5 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Формируют знания основ санитарно-гигиенической культуре производства, основ физиологии питания, санитарии и гигиены в профессиональной сфере, овладение знаниями по личной гигиене работников предприятий питания, санитарных требований к хранению и обработке пищевых продуктов с целью их применения в практической деятельности на предприятиях питания	1,33/32
ОПД 1.6 Организация обслуживания посетителей	Формируются знания вопросов обслуживания населения в различных типах предприятий общественного питания организация обслуживания посетителей в ресторане, обслуживание массовых мероприятий и расчёта с посетителями.	1,5/36
ОПД 1.7 Торговые вычисления	Формируются знание об метрической системе мер, именованные числа, осуществление приемов устных вычислений, выполнять товарные вычисления с применением вычислительных средств, понятие о цене в торговле, простейшие методы и средства вычисления, вычислительные средства, применяемые в торговле.	1,5/36
СД 2.1 Организация производства предприятий питания	Формируются знания о типах предприятий питания, входящие в него цехов и производственных участков, помещений для обслуживания потребителей и различного рода административно-хозяйственные службы, изучаются деятельность отдельных подразделений и их взаимоотношения с точки зрения эффективного использования ресурсов каждого из них и	2,0/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	предприятия в целом, специализация производства, разделения и кооперации труда внутри предприятия, методы установления современных прогрессивных технических норм.	
СД 2.1 Организация производства предприятий питания	Формируются типы предприятий питания, входящие в него цехов и производственных участков, помещений для обслуживания потребителей и различного рода административно-хозяйственные службы. Изучение приготовления технологии и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий.	2,0/48
СД 2.2 Товароведение пищевых продуктов	Формируются знания об ассортиментах продовольственных товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации	3,83/92
СД 2.3 Оборудование	Формируются знания о современных торгово-технологических оборудовании, правилами его эксплуатации и способами механизации технологических процессов приготовления пищевой продукции. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов и порядка правил ухода за ними	3,67/88
СД 2.4 Технология приготовления пищи	Формируются знания о процессе производства продукции общественного питания. Технология приготовления, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования технологических процессов. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	8,83/212
ПП 1 Ознакомительная и учебная практика	Ознакомление с деятельностью и структурой действующей организации	9,83/236

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	(место практики), формирование практических знаний выполнения регламента, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. Использование на практике нормативно-правовых актов Республики Казахстан регулирующих деятельность организации питания	
ПП 2 Технологическая практика	Формирование практические навыки и знания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль соблюдения требований качеству, срокам и условиям хранения, формирует признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, формирует правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов и порядка правил ухода за ними	44,5/1068
ПП 3 Производственная практика	Формируются навыки самостоятельного приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам под руководством шеф-повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, проводить контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда, осуществлять контроль выполнения помощниками повара, заданий по изготовлению блюд стандартного ассортимента	22,5/540
А 01 Аттестация	Определение оценки уровня знаний студента за промежуточный и весь период обучения, а также отзыв о его способностях, деловых и иных качествах.	9,0/216
Итого на обязательное	-	180/4320

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