

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.29 15:25

Регистрационный номер

15679

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.29 15:26

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Коммунальное Государственное учреждение "Петровский аграрно-технический колледж"

Партнеры-разработчики:

ТОО "Асхат-Агро" Есильский район

Цель ОП:

Подготовка специалистов способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи и соблюдать технологию,рецептуру при приготовлении различных блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №2 к Приказу заместителя председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 22.10.2018 г №284 "Организация питания"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_ 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:

18.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13002815

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№039

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

-

Отличительные особенности ОП:

Без особенностей

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Формирует знания по разделам: фонетика, морфология, синтаксис, орфография, орфоэпия, лексика, грамматика, пунктуация. Создание диалогов монологов. Составление и перевод текстов, увеличение словарного запаса.	4/96
	ООД 2. Русский язык	Совершенствует знания по разделам: фонетика, морфология, синтаксис, орфография, орфоэпия, лексика, грамматика, пунктуация, создание текстов, стили	3/72
	ООД 3. Русская литература	Способствует пониманию терминов, пониманию содержания художественного материала, работа с текстом, определение жанра, характеризовать героев произведений, воспроизведение	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	материала, поэзии, прозы.	
ООД 4. Иностранный язык	Формирует знания по правилам орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов и дискуссиях. Создание диалогов на иностранном языке. Составление переводов текстов, увеличение словарного запаса. Знания по страноведению.	4/96
ООД 5. История Казахстана	Совершенствует знания по цивилизациям, многообразию и культурной общности, этническим и социальным процессам, межэтническим отношениям, развитию общественно-политической мысли, казахстанского общества в XXI веке, развитие образования и науки в Казахстане в XVIII -XX вв., научное наследие средневекового Казахстана.	4/96
ООД 6. Математика	Формирует знания по разделам: функция, тригонометрические функции, многочлены, производная и интеграл, степени и корни, комплексные числа, дифференциальные уравнения, стереометрия, прямоугольная система координат, векторы.	8/192
ООД 7. Информатика	Формируются знания по разделам: аппаратное и программное обеспечение персонального компьютера, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, информационные процессы и	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 8. Самопознание	<p>системы.</p> <p>Совершенствует 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.</p>	2/48
ООД 9. Физическая культура	<p>Формирует знания по разделам: средства физического воспитания, спортивные игры, легкая атлетика, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта и др.;</p>	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Совершенствует знания по разделам: воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан, Конституционные основы обороны государства, правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, тактическая подготовка, огневая подготовка, технологическая подготовка, стороевая подготовка, основы военной робототехники, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий;</p>	4/96
ООД 11. Физика	<p>Формирует знания по разделам: механика, динамика, законы сохранения, основы молекулярно-кинетическая теории, тепловая физика, электростатика, электричество, магнетизм, оптика, физика</p>	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	атомного ядра, нанотехнология, космология.	
ООД 12. Химия	Формирует знания по разделам: строение атома, периодичность изменений свойств элементов и их соединений, химическая связь, стехиометрия, термодинамика, кинетика, химическое равновесие, окислительно-восстановительные реакции, амины и аминокислоты, синтетические полимеры, азот и сера.	6/144
ООД 13. Биология	Формирует знания по разделам: молекулярная биология и биохимия, клеточная биология, клеточный цикл, координация и регуляция, размножение, рост и развитие, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду.	3/72
ООД 14. Всемирная история	Совершенствует знания по разделам: этнические и социальные процессы, межэтнические отношения в мировой истории, развитие культуры, цивилизации особенности развития, политико-правовые процессы, проблема сохранения мира и безопасности.	3/72
БМ 1 Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 1.1 Владеть основами информационно-коммуникационных технологий	1/24
	РО 1.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	1/24
БМ 2 Развитие и совершенствование физических качеств	РО 2.1 Совершенствовать физические качества и психофизиологические	2/48

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	способности	
	РО 2.2 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	3/72
БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1 Владеть основными вопросами в области экономики и основ предпринимательства.	0,5/12
	РО 3.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
ПМ 1. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья	РО 1.1 Выполнять первичную кулинарную обработку продуктов и применять знания на практике	8/192
	РО 1.2 Составлять технологические карты используемого сырья	1/24
	РО 1.3 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
	РО 1.4 Применять машины для первичной обработки овощей, картофеля, мяса, птицы и рыбы	3/72
	РО 1.5 Соблюдать санитарный режим на производстве при первичной кулинарной обработке	1/24
	РО 1.6 Обрабатывать сырье с учетом их особенностей	4/96
ПМ 2. Выполнение тепловой кулинарной обработки с использованием различных способов	РО 2.1 Соблюдать правила и выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов для приготовления различных первых, вторых блюд и напитков, кулинарных изделий	17/408
	РО 2.2 Учитывать материально-техническое оснащение	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	малоценного и быстро изнашивающего инвентаря для тепловой кулинарной обработки	
	РО 2.3 Соблюдать правила и технику безопасности при работе в горячем цеху	1/24
	РО 2.4 Оформлять технологическую документацию для работы с различными способами при тепловой кулинарной обработке	1/24
ПМ 3. Оформление и реализация готовой продукции	РО 3.1 Соблюдать рецептуру при технологии приготовления блюд, кулинарных изделий и выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса при реализации продукции.	14/336
	РО 3.2 Оформлять готовые изделия для реализации продукции	6/144
ПМ 4. Общие требования по организации производства предприятий питания	РО 4.1 Применять общие требования при организации производства предприятий питания	1/24
	РО 4.2 Различать виды характеристик предприятий общественного питания	1/24
	РО 4.3 Составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукцию на предприятии общественного питания	6/144
	РО 4.4 Соблюдать технику безопасности, правила хранения и отпуска готовой продукции на предприятии питания	7/168
ПМ 5. Оформление и реализация готовой продукции национальных блюд Казахстана и кулинарной продукции	РО 5.1 Соблюдать оформление, условия, сроки хранения и реализацию национальных и зарубежных блюд	16/384

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
Европы, США, Канады и Азии		
	РО 5.2 Составлять заявки на завоз и документы на получение товара для оформления и реализации блюд	2/48
	РО 5.3 Различать виды и оформление меню для банкетов, общие требования к обслуживанию посетителей, соблюдение правил и порядка обслуживания участников банкетов	2/48
	РО 5.4 Определять качество при оформлении и реализации готовой продукции, согласно сертификации на предприятиях общественного питания	1/24
ПМ 6. Организация производства питания и обслуживание посетителей	РО 6.1 Соблюдать правила и порядок в организации производства питания, при приеме посетителей и подаче блюд, кулинарных изделий и напитков	1/24
	РО 6.2 Соблюдать общие требования в организации производства питания к производственным помещениям и организация рабочих мест в цехах	3/72
	РО 6.4 Обслуживать посетителей, с соблюдением общих требований и норм организации питания	7/168
Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216