

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.04 09:47

Регистрационный номер

16144

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.04 09:48

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Восточно-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ "Шемонаихинский колледж" УО ВКО

Партнеры-разработчики:

ИП "Петрович В.А."

Цель ОП:

Подготовка специалистов способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи по приготовлению различных блюд, национальных блюд, напитков и кулинарных изделия, оформления и подачи блюд.

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 22.10.2018г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

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:

24.05. 2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12008196

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№003

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

23.11.2018 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучают правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.	5
	ООД 2. Русский язык и литература	Изучают нормы литературного языка (орфоэпических, орфографических, лексических и грамматических) и правила речевого этикета в устной и письменной речи в различных сферах и ситуациях общения.	4
	ООД 3. Иностранный язык	Изучают правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке.	4
	ООД 4. История Казахстана	Изучают этническое, социальное, экономическое, политическое и культурное	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		развития общества на территории Казахстана в различные исторические периоды.	
	ООД 5. Всемирная история	Изучают этапы развития Мировой истории, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и систематизация исторической информации.	2
	ООД 6. Математика	Изучают методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	7
	ООД 7. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений.	4
	ООД 8. Физика	Изучает физические законы движения тел, тепловой физики, электричества и магнетизма, электромагнитных колебаний и волн, преломления и отражения световых лучей, элементов теории относительности, квантовой физики. Изучает нанотехнологии и космологию.	6
	ООД 9. Химия	Изучают строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах,	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакции, методы получения металлов и сплавов.	
	ООД 10. Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуаций, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	2
	ООД 11. Самопознание	Изучаются правила нравственно-ориентированного поведения в процессе профессиональной, общественной и личной коммуникации, проблемы в различных ситуациях и способы их решения, влияние духовных факторов, социально-культурного уровня людей на современные общественные тенденции и противоречия.	2
	ООД 12. География	Изучают методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества.	3
	ООД 13. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучают тактическая, огневая и строевая подготовки, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4
	ООД 14. Физическая	Изучают спортивные игры,	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	культура	гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	2
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	2
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	0.5
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории	1
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии	0.5
	ПМ 1. Соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении первичной кулинарной обработки продуктов	РО 1.1. Владеть правилами и нормами охраны труда и нормативно-технической документацией и нормативно-правовой базой.	1.5
		РО 1.2. Владеть приемами первичной кулинарной обработки продуктов и приготовление полуфабрикатов из них	6
		РО 1.3. Понимать основные принципы и законы эксплуатации электрооборудования и	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		устранять основные повреждения по параметрам оборудования	
		РО 1.4. Применять основные положения стандартизации, сертификации и метрологии в профессиональной деятельности	1.5
		РО 1.5. Использовать основы экономических знаний в сфере экономики и организации производства на предприятиях общественного питания	1.5
		РО 1.6. Владеть грамматикой и терминологией казахского языка для общения в сфере своей профессиональной деятельности	2
		РО 1.7. Проводить первичную кулинарную обработку продуктов	3.5
	ПМ 2. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 2.1. Владеть основами первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	8
		РО 2.2. Определять тип предприятия питания по характеру его производства, разъяснять требования к производственным помещениям, к организации рабочих мест	8
		РО 2.3. Владеть навыками эксплуатации технологического оборудования	8
		РО 2.4. Организовывать продовольственное, материально-техническое снабжение.	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.5. Выполнять расчеты предприятия питания	6
		РО 2.6. Применять основы торговых вычислений в области питания	5
	ПМ 3 Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 3.1. Соблюдать правила производственной санитарии	3
		РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	8
		РО 3.3. Готовить блюда и кулинарные изделия по возрастным категориям.	8
		РО 3.4. Осуществлять контроль качества готовой продукции.	6
		РО 3.5. Проводить инвентаризацию и ревизию.	6
		РО 3.6. Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента.	4
	ПМ 4. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 4.1. Владеть грамматикой и терминологией английского языка для общения в сфере своей профессиональной деятельности	3
		РО 4.2. Готовить блюда азиатской кухни	6
		РО 4.3. Готовить блюда паназиатской кухни	4
		РО 4.4. Готовить блюда европейской кухни	4
		РО 4.5. Применять современные методы оформления кулинарной продукции	3
	Промежуточная, итоговая	-	5

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