

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.13 12:05

Регистрационный номер

17556

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.13 12:05

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Коммунальное государственное учреждение "Новоишимский аграрно-технический колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП "Джумабекова О.А." район имени Габита Мусрепова, село Новоишимское

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно организовывать технологический процесс приготовления, оформления, подачи блюд в сфере общественного питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.18г, №284 «Организация питания»

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

« Поварское дело»-34

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:

11.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12023199

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

007

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

24.12.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

ОП разработана по дуальной системе обучения.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.	4/96
	ООД 2. Русский язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке.	3/72
	ООД 3. Русская литература	Изучаются произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития, для развития творческих способностей, критического анализа, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, строить	3/72

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений.	
ООД 4. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке.	4/96
ООД 5. История Казахстана	Изучаются исторические этапы развития Казахстана, его роль и место в мировом историческом процессе, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории Казахстана.	4/96
ООД 6. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функций, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теории вероятности.	8/192
ООД 7. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3- D моделирование, разработка приложений.	2/48
ООД 8. 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.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 9. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, общевойсковые Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4/96
	ООД 11. Физика	Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействий, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	6/144
	ООД 12. Химия	Изучаются: строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакций, методы получения металлов и сплавов.	6/144
	ООД 13. Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуации, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	3/72
	ООД 14. Всемирная история	Изучаются этапы развития Мировой истории, даты и события, повлиявшие на	3/72

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и систематизация исторической информации.	
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. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	5/120
	РО 2.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3/72
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	1/24
	РО 3.2. Владеть основными вопросами в области экономической теории	1/24
ПМ 1. Производить подготовку сырья для приготовления пищи	РО 1.1 Выполнять первичную кулинарную обработку сырья, производить полуфабрикаты	2/48
	РО 1.2 Оформлять документы по учету сырой и готовой продукции	1/24
	РО 1.3. Обеспечивать безопасность пищевой продукции, соблюдать правила и нормы охраны труда и производственной санитарии при выполнении работ	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 1.4 Оценивать пищевую ценность, химический состав показатели доброкачественности продуктов	1/24
	РО 1.5. Соблюдать производственные процессы на предприятиях общественного питания	3/72
	РО 1.6 Овладеть технологиями выполнения работ по приготовлению и оформлению блюд	6/144
ПМ 2. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья	РО 2.1 Выполнять первичную кулинарную обработку овощей, мяса, птицы, рыбы	1/24
	РО 2.2 Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо	1/24
	РО 2.3 Учитывать сырье и готовую продукцию на производстве	1/24
	РО 2.4. Обеспечивать работу механического оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы	2/48
	РО 2.5 Соблюдать санитарный режим на производстве	1/24
	РО 2.6 Выполнять работы по первичной обработке сырья и подготовке к хранению	5/120
ПМ 3. Выполнение тепловой кулинарной обработки с использованием различных способов	РО 3.1 Выполнять технологию приготовления различных видов пассировок, соусов, первых, вторых блюд и напитков, кулинарных изделий	1/24
	РО 3.2 Производить учет материальных ценностей	1/24
	РО 3.3 Оформлять технологическую документацию	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.4 Готовить первые, вторые блюда, различные виды пассировок, соусов и кулинарных изделий	4/96
	ПМ 4. Оформление и реализация готовой продукции	РО 4.1 Соблюдать рецептуру в технологии приготовления блюд и кулинарных изделий	1/24
		РО 4.2 Оформлять готовые изделия для реализации продукции	6/144
		РО 4.3 Выполнять порционирование блюд и раздачу блюд массового спроса	13/312
	ПМ 5. Организация производства продуктов на предприятиях общественного питания	РО 5.1 Соблюдать принципы сочетания пищевых продуктов в кулинарии	1/24
		РО 5.2 Различать назначение и оснащение цехов предприятий общественного питания	1/24
		РО 5.3 Составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукты	6/144
		РО 5.4 Соблюдать технику и правила хранения и отпуска готовой продукции	7/168
	ПМ 6. Оформление и реализация готовой продукции национальных и зарубежных блюд	РО 6.1 Соблюдать условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции	2/48
		РО 6.2 Составлять заявки на завоз и документы на получение товара	1/24
		РО 6.3 Различать виды банкетов, общие требования к обслуживанию, соблюдение правил и порядка обслуживания участников банкетов	1/24
		РО 6.4 Определять качество продукции по сертификации на предприятиях общественного питания	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 6.5 Размещать и выкладывать готовые блюда по группам, видам	10/240
	ПМ 7. Организация производства питания и обслуживание посетителей	РО 7.1 Организовать порядок приема посетителей, подачу блюд и напитков	1/24
		РО 7.2 Соблюдать общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест и цехов	3/72
		РО 7.3 Организовывать производство, хранение и реализацию готовой продукции	13/312
		РО 7.4 Подготавливать различные виды банкетов, соблюдая правила и порядок обслуживания участников банкета	7/168
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	5/120