

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.18 15:40

Регистрационный номер

18569

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.18 15:41

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Акмолинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП «Агротехнический колледж, село Егиндыколь»

Партнеры-разработчики:

ТОО «АСКОП» село Егиндыколь

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных рабочих кадров, способных самостоятельно выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов приготовления, порционирования и оформления национальных, горячих, холодных, мучных, сладких блюд и закусок, в том числе и для школьного и лечебного 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 22.10.2018г. №284
Организация питания

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:

15.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ14LAA00027012

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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

-

Отличительные особенности ОП:

дуальное обучение

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 01. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	8
	ООД 02. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений.	2
	ООД 03. Русский язык	Изучаются нормы литературного языка (орфоэпических, орфографических, лексических и грамматических) и правила речевого этикета в устной и	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		письменной речи в различных сферах и ситуациях общения.	
	ООД 04. Русская литература	Изучаются произведения различных жанров для духовного и интеллектуального развития, критического анализа, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений.	3
	ООД 05. Казахский язык и литература	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.	4
	ООД 06. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке.	4
	ООД 07. История Казахстана	Изучаются этническое, социальное, экономическое, политическое и культурное развития общества на территории Казахстана в различные исторические периоды.	4
	ООД 08. 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	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		современные общественные тенденции и противоречия.	
	ООД 09. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4
	ООД 11. Химия	Изучаются строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакции, методы получения металлов и сплавов.	6
	ООД 12. Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуаций, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	6
	ООД 13. География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		человечества.	
	ООД 14. Всемирная история	Изучаются этапы развития Мировой истории, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и систематизация исторической информации.	3
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1 Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0.5
		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.	0.5
		РО 3.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.5
		РО 3.3 Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0.5
		РО 3.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике	0.5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Казахстан. Соблюдать этику делового общения.	
	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.	7
		РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	8
		РО 1.3 Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	8
		РО 1.4 Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	8
		РО 1.5 Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	7
		РО 1.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	6
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	7
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания	РО 2.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	9
		РО 2.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	9
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	8
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	7
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	РО 4.1 Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса.	4
		РО 4.2 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале.	5
		РО 4.3 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.	4
		РО 4.4 Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	4
	ПМ 5. Покупка, хранение, калькуляция и контроль за покупками	РО 5.1 Выбирать поставщиков на основе качества, обслуживания, ассортимента и цены.	1
		РО 5.2 Получать товары при доставке и проверять всю документацию, чтобы убедиться, что доставка правильная и что товар имеет приемлемое качество.	1
		РО 5.3 Правильно хранить все свежие, замороженные, охлажденные и окружающие пищевые продукты, обеспечивая поддержание надлежащих температур и условий хранения.	2
		РО 5.4 Рассчитать материальные затраты и отпускные цены,	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		чтобы достичь необходимого мониторинга прибыли на кухне и адаптировать производство продуктов питания и контроль порции для поддержания требуемой нормы.	
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	