

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.18 17:21

**Регистрационный номер**

18664

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.18 17:22

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар

**Регион:**

Карагандинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГУ "Бухар-Жырауский агротехнический колледж"

**Партнеры-разработчики:**

Индивидуальный предприниматель "Березина О.А.", Бухар-Жырауский район, ст. Нура

**Цель ОП:**

Подготовку аквалифицированных рабочих кадров, способных самостоятельно решать практические задачи по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, презентации и продаже их в организациях питания.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Организация питания" Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" № 284 от 22.10.2018 г.

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

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:**

08.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ93LAA00018897

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

001

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 01. Математика	Дисциплина содержит разделы: элементы линейной и векторной алгебры; элементы аналитической геометрии; дифференциальное исчисление функций одной и нескольких переменных, их приложения. Рассматриваемые в этих разделах современные методы математики составляют основу для изучения математики, а также позволяют моделировать и исследовать простейшие прикладные задачи в различных отраслях.	8/192
	ООД 02. Информатика	Основанная на использовании компьютерной техники дисциплина, изучающая структуру и общие свойства информации, а также закономерности и методы её создания, хранения, поиска, преобразования, передачи и применения в различных сферах человеческой деятельности.	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 03. Русский язык	Формирование современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и особенностях его функционирования; обучение навыкам высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическими аспектами культуры речи.	3/72
ООД 04. Русская литература	Ознакомление обучающихся с произведениями художественной литературы, развитие их аналитических способностей, формирование эстетических вкусов и личностной позиции по отношению к вечным ценностям литературы	3/72
ООД 05. Казахский язык и литература	Овладение языком как средством коммуникации. Навыки необходимые для реализации данной цели – умение пользоваться литературой, работа со словарем, овладение приемами, обеспечивающими запоминание слов и правил и их извлечение из памяти.	4/96
ООД 06. Иностранный язык	Дисциплина направлена на овладение знаниями, умениями и навыками, позволяющими использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности. Осуществляется обучение всем видам речевой деятельности (аудированию, говорению, чтению, письму).	4/96
ООД 07. История Казахстана	Изучение возникновения и развития казахского этноса, государственно-правовых систем, хозяйства, культуры, общественных и социальных	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	отношений в Казахстане на различных этапах истории.	
ООД 08. Самопознание	Познание самого себя, расширение границ собственного сознания, создание модели своего будущего. Содействие в развитии и обогащении духовного мира человека, становление и развитие личности. Программа курса создает условия для осознания своей идентичности и предназначения. Особое внимание будет уделяться подходам и методам, способствующим развитию мышления, ответственности обучающихся за самообразование и профессиональное развитие	2/48
ООД 09. Физическая культура	Содействие всестороннему развитию личности по средствам формирования физической культуры обучающихся. Основными компонентами, которыми являются: крепкое здоровье, хорошее физическое развитие, оптимальный уровень двигательных способностей, знания и навыки в области физической культуры, осуществление физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Получение знаний о военной службе и военном деле. Приобретение практических навыков строевой подготовки, обращения с оружием (автомат, гранаты), практическая стрельба, средствами индивидуальной защиты (противогаз, общевоинской защитный комбинезон), медицинскими перевязочными	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	материалами. Проведение военно-полевых сборов	
ООД 11. Химия	<p>Усвоение обучающимися практико-ориентированных знаний, понятий, теорий и законов химической науки; овладение умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, на производстве и в повседневной жизни; развитие умений обращаться с веществами и лабораторным оборудованием на практических занятиях, с соблюдением правил техники безопасности; воспитание отношения к химии как к одному из фундаментальных компонентов естествознания и элементу общечеловеческой культуры.</p>	6/144
ООД 12. Физика	<p>Формирование у студентов таких знаний и понятий, как физические основы механики, механические колебания и волны в упругих средах, основы молекулярной физики и термодинамики, электростатика и постоянный ток, электромагнетизм, электромагнитные колебания и волны, волновая оптика и элементы квантовой оптики, физика атома и атомного ядра. Использование полученных навыков для рационального природопользования и защиты окружающей среды, обеспечения безопасности жизнедеятельности человека и общества.</p>	6/144
ООД 13. Биология	Развитие современных биологических знаний и умений у обучающихся, определяющих роль человека в природе на	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	основе понимания законов ее развития; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни, как наивысшей ценности.	
ООД 14. Всемирная история	Формирование у обучающихся исторического сознания, толерантности, уважения к истории и культуре всех стран и народов. Привитие общечеловеческих ценностей, выработанных людьми на протяжении многих веков. Развитие исследовательских, мыслительных и коммуникативных навыков.	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Владеть знаниями физической культуры личности, способность использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма.	3/72
	РО 1.2. Сохранять и укреплять здоровье, психофизическую подготовку, самоподготовку в будущей профессиональной деятельности.	2/48
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,25/6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,25/6
	РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,25/6
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1,5/36
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,75/18
ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места и требований охраны труда.	3/72
	РО 1.2. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия.	1,25/30
	РО 1.3. Применять технологическое оборудование, инвентарь и инструменты при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	0,75/18
	РО 1.4. Соблюдать стандарты санитарии и гигиены на рабочем месте.	1,5/36
	РО 1.5. Использовать рецептуры при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	8,5/204
ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
питания		
	РО 2.2. Производить калькуляцию и учет при приготовлении и реализации блюд лечебного и школьного питания.	1/24
	РО 2.3 Соблюдать требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и блюд.	2/48
	РО 2.4. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	11/264
ПМ 3. Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него	РО 3.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
	РО 3.2. Выполнять замес, обминку, формовку теста.	4/96
	РО 3.3. Готовить фарши и начинки для изделий из теста.	6/144
	РО 3.4. Выпекать и оформлять изделия из теста.	11/264
ПМ 4. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 4.1. Готовить блюда национальных кухонь.	12,5/300
	РО 4.2. Использовать рецептуры для приготовления национальных блюд.	6/144
	РО 4.3. Использовать приемы подачи и эстетичной упаковки готовых кулинарных изделий.	3/72
ПМ 5. Приготовление качественных блюд напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания	РО 5.1. Готовить качественные блюда, напитки и кулинарные изделия.	27/648
	РО 5.2. Творчески оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.	4,5/108



<b>Результаты</b>		
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144