

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.18 17:48

Регистрационный номер

18695

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.18 17:51

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W1013032 Повар

Регион:

Костанайская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Федоровский сельскохозяйственный колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП "Ковтун И.В."

Цель ОП:

Подготовить специалистов сферы обслуживания способных достичь уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приказ Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" № 284 от 22 октября 2018 года

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34 Поварское дело версия 1.0 от 03 мая 2017 года.

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

156

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:

10 марта 2022 года

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13002442

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

006

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

-

Отличительные особенности ОП:

Использовались модули образовательных программ Soprano group (ОРН-5213-2020 от 21.12.2020) для квалификаций "Повар", "Пекарь -кондитер".

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

| Наименование | | Результаты | Объем |
|--------------|---------------------|---|----------------|
| № | модуля/дисциплины | обучения/Краткое описание дисциплины | кредитов/часов |
| | ООД 1. Математика | Изучаются основные математические законы. Количественные отношения и пространственные формы для решения практических задач в различных контекстах | 8/192 |
| | ООД 2. Информатика | Изучается аппаратное и программное обеспечение, представления данных, информационные процессы и системы, созданию и преобразованию информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике | 2/48 |
| | ООД 3. Русский язык | Изучает современный русский литературный язык в его | 3/72 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|--|--|----------------------|
| | | реальном функционировании. Развивает творчески активную языковую личность на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения, в условиях полиэтнического и многоязычного Казахстана | |
| | ООД 4. Русская литература | Формирует духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения. | 3/72 |
| | ООД 5. Казахский язык и литература | Қазақ тілі мен әдебиетін кіріктіріп оқыту негізінде білім алушылардың тілдік дағдыларын жетілдіру, тіл нормаларын сақтап, еркін сөйлеу және сауатты жазу дағдыларын дамыту, мемлекеттік тілге құрметпен қарауын қалыптастырады. | 4/96 |
| | ООД 6. Иностраный язык (английский язык) | Изучение языка направлено на то, чтобы предоставить обучающимся возможность эффективно общаться с различными аудиториями. | 4/96 |
| | ООД 7. История Казахстана | Изучает последовательность и непрерывность исторического образования, способствует формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью | 4/96 |

| Наименование № модуля/дисциплины | | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|---------------------|--|-------------------------|
| | | и патриотизмом, активно и творчески применяющей исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечение устойчивого образа жизни, развитие активной гражданской позиции. | |
| | ООД 8. Самопознание | Изучается духовно-нравственная природа и творческий потенциал обучающегося посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. | 2/48 |
| | ООД 9. Биология | Формирует современные биологические знания и умения у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности. | 6/144 |
| | ООД 10. Химия | Изучаются системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений. | 6/144 |
| | ООД 11. География | Изучает последовательность и непрерывность географического образования. Ставит цель усвоения учащимися | 3/72 |

| Наименование № модуля/дисциплины | | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|--|-------------------------|
| | | разносторонних экономико-географических знаний при изучении современного мира, развитие, расширение функциональной грамотности обучающихся. | |
| | ООД 12 Всемирная история | Изучает последовательность и непрерывность исторического образования, способствует формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющей исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечение устойчивого образа жизни, развитие активной гражданской позиции. | 3/72 |
| | ООД 13. Физическая культура | Повышение мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей. | 5/120 |
| | ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка | Изучаются основы обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характер и особенности. | 4/96 |
| | БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств | РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни | 1/24 |
| | | РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические | 5/120 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты | |
|---|--|--|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | | способности. | |
| | БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий | РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий | 1/24 |
| | | РО 2.2. Использовать услуги информационно - справочных и интерактивных веб-порталов | 2/48 |
| | БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства | РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории. | 0.5/12 |
| | | РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии. | 0.5/12 |
| | | РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой" экономике. | 0.3/8 |
| | | РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан | 0.3/8 |
| | | РО 3.5. Соблюдать этику делового общения. | 0.3/8 |
| | 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. | 2/48 |
| | | РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные. | 10/240 |
| | | РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном | 10/240 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты | |
|---|--|--|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | | бульоне. | |
| | | РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные. | 11/264 |
| | | РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски. | 6/144 |
| | | РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц, творога. | 3/72 |
| | | РО 1.7. Готовить блюда лечебного и школьного питания. | 2/48 |
| | ПМ 2. Приготовление блюд национальных кухонь мира | РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни. | 4/96 |
| | | РО 2.2. Готовить блюда славянской, кавказской кухни и блюда Прибалтийских народов. | 4/96 |
| | | РО 2.3 Готовить блюда европейской кухни. | 4/96 |
| | ПМ 3. Производство хлеба, хлебобулочной продукции и кондитерских изделий | РО 3.1. Производить хлеб, хлебобулочную продукцию. | 4/96 |
| | | РО 3.2. Производить кондитерские изделия. | 4/96 |
| | Промежуточная, итоговая аттестация | - | 9/216 |