

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 10:10

Регистрационный номер

18758

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 10:13

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП Алматинский государственный бизнес колледж

Партнеры-разработчики:

ТОО «Айкул» г. Алматы

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов и специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного 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 Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.18г, №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

"Cooking 34" (Приготовление пищи) " Patisserie and Confectionery 32" (Кондитерские изделия)

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 марта 2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

серия АА-5 №0059617

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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

14.06.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

дуальное обучение

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

| Результаты | | |
|----------------------------|--|-----------------------|
| Наименование | обучения/Краткое описание | Объем |
| № модуля/дисциплины | дисциплины | кредитов/часов |
| ООД 1. Математика | Изучаются функция, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, степенная функция, показательная и логарифмическая функции, производная и ее применение, первообразная и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элементы», объемы тел. | 4/96 |
| ООД 2. Информатика | Обучаются компьютерным системам, созданию и | 2/48 |

| | | Результаты | |
|------------------------------------|--|-------------------|-----------------------|
| Наименование | обучения/Краткое описание | Объем | кредитов/часов |
| № модуля/дисциплины | дисциплины | | |
| | преобразованию информационных объектов, информационным процессам и системам, созданию приложений. | | |
| ООД 3. Русский язык | Используются знания о русском языке, соблюдаются нормы литературного языка (орфоэпических, орфографических, лексических и грамматических) и правила речевого этикета в устной и письменной речи в различных сферах и ситуациях общения. | 4/96 | |
| ООД 4. Русская литература | Формируются знания, умения и навыки, способствующие успешной социальной адаптации, на основе русской литературы, рассматривая ее взаимосвязи с казахской и мировой литературой и культурой, а также воспитывается патриотизм, гражданственность, активная жизненная позиция на основе общенациональной идеи «Мәңгілік Ел» средствами художественной литературы. | 3/72 | |
| ООД 5. Казахский язык и литература | Формируется ценностное отношение к предмету казахский язык и литература, на основе коммуникативного обучения развиваются навыки использования всех видов речевой деятельности в социальной среде, развиваются навыки творческой работы, критического мышления на основе признания стилистических и жанровых особенностей казахской литературы, формируется поликультурная, интеллектуально развитая личность с высоким | 3/72 | |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
| | уровнем знаний. | |
| ООД 6. Иностранный язык | Формируется у обучающихся умений и навыков устного общения на английском языке, чтения и перевода социально-экономической и специальной литературы, самостоятельного извлечения необходимой информации из источников, приобщение к обработке деловой документации. | 3/72 |
| ООД 7. История Казахстана | Изучаются особенности развития цивилизации, этнические и социальные процессы, истории государств, войн и революций, развитие культуры, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, образования и науки на территории Казахстана. | 3/72 |
| ООД 8. Самопознание | Способствует раскрытию каждым обучающимся своей духовно-нравственной природы и творческого потенциала, посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. | 2/48 |
| ООД 9. Физическая культура | Позволяет обучающимся: осознать важность и необходимость соблюдения правил личной гигиены; применять приобретенные предметные знания, умения и навыки в повседневной жизни; узнать о влиянии физических упражнений на физическую и энергетическую системы человека; развивать личные и морально-нравственные качества; оценивать значение занятий физическими | 4/96 |

| № модуля/дисциплины | Наименование | Результаты | |
|---------------------|--|---|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | | упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительной направленности. | |
| | ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка | Подготовка обучающихся к службе в Вооруженных Силах Республики Казахстан на основе прочного усвоения ими теоретических знаний и практических навыков; формированию у обучающихся стройной системы логически взаимосвязанных понятий, целостного представления о службе в Вооруженных Силах Республики Казахстан и мировоззрения гражданственности у молодежи, убежденности в необходимости защиты суверенитета Республики Казахстан, сознательной готовности к ответственному отношению к военной службе; развитию здорового интереса к Вооруженным Силам Республики Казахстан. | 3/72 |
| | ООД 11. Химия | Предусматривает понимание обучающимися сути происходящих вокруг химических явлений и процессов и побуждает их к ведению здорового образа жизни; предоставляет возможность использования химических знаний для выбора качественных продуктов и средств в профессиональной деятельности, улучшения качества приготовления пищевых продуктов. | 3/72 |
| | ООД 12. Биология | Составляют отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и | 3/72 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|---|-------------------------|
| | эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: молекулярная биология и биохимия, клеточная биология, питание, транспорт веществ, дыхание, выделение, клеточный цикл, размножение, рост и развитие, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, координация и регуляция, движение, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду. | |
| ООД 13. География | Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества. | 2/48 |
| ООД 14. Всемирная история | Предусматривает развитие навыков исторического мышления, необходимых для анализа, классификации, систематизации, обобщения и оценки событий, явлений и процессов мировой истории. | 2/48 |
| БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств | РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. | 0,16/4 |
| | РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности. | 3,83/92 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты | |
|---|--|---|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий | РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий. | 0,25/6 |
| | | РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов. | 0,75/18 |
| | БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основы предпринимательства | РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории. | 0,25/6 |
| | | 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. | 0,25/6 |
| | | РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. | 0,83/20 |
| | | РО 3.5. Соблюдать этику делового общения. | 0,16/4 |
| | 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. | 4,25/102 |
| | | РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные. | 3,75/90 |
| | | РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне. | 5/120 |

| № модуля/дисциплины | Наименование | Результаты | |
|---------------------|--|--|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | | РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные. | 4,5/108 |
| | | РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски. | 4/96 |
| | | РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога. | 3,5/84 |
| | | РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки. | 7/168 |
| | ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания | РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания. | 5/120 |
| | | РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания. | 5/120 |
| | ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира | РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни. | 27/648 |
| | | РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни. | 29/696 |
| | | РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни. | 26/624 |
| | Промежуточная, итоговая аттестация | - | 8/192 |