

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 12:09

Регистрационный номер

18816

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 12:10

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Костанайская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Аулиекольский сельскохозяйственный колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП «Жусупов Д.А.», ИП «Дарменбаев».

Цель ОП:

После завершения программы студенты выйдут на рынок труда с компетенциями соответствующими требованиям работодателей: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Организация питания», приложение 2, утвержденный приказом заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22 октября 2018 года № 284;
«Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», утвержденный приказом заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02 декабря 2021 года № 195

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:

08.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 13001931

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 005

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

14.11.2018 г.

Отличительные особенности ОП:

Разработано на основе образовательной программы, разработанной " Soprano group" (Финляндия) по квалификации "Шеф - повар".

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 01. Математика	Изучаются разделы: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая статистика и теория вероятностей», «Степени и корни. Степенная функция», «Показательная и логарифмическая функции», «Предел функции и непрерывность», «Производная и ее применение», «Первообразная и интеграл», «Комплексные числа», «Дифференциальные уравнения», «Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».	
ООД 02. Информатика	Изучаются разделы: Аппаратное и программное обеспечение, Представление данных, Информационные процессы и системы, Создание и преобразование информационных объектов.	2/48
ООД 03. Русский язык	Изучает :1.Толерантность и диалог межнациональных культур.Лексика и культура речи.2. Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация.3.Настоящее и будущее цифровых технологий . Лексика. Синтаксис и пунктуация.3.Настоящее и будущее цифровых технологий . Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация.4.Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация .5.Глобальны проблемы энергетики. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация. 6.Экология: нефтяная и ядерная промышленность.Культура речи.Морфология. Синтаксис.7.Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи. Морфология. Синтаксис и пунктуация.8. Экономика и ее роль в обществе.Синтаксис и пунктуация.9.Наука и этика: киборги и клоны.Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилистика.	3/72
ООД 04. Русская	Изучает разделы : 1.Лишние	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
литература	люди;2.Герой нашего времени;3.Человек и право;4.Семейные ценности;5.Человек в эпоху перемен;6.Человек в эпоху тоталитарного режима;7.Война в судьбах людей;8.Тема нравственного выбора	
ООД 05. Казахский язык и литература	Совершенствование языковых навыков обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку.	4/96
ООД 06. Иностранный язык	Изучаются лексика, грамматика, фонетика в целях реальной коммуникации через чтение аутентичных текстов на основе страноведческой информации из аутентичных источников: сведения о странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторические и современные реалии и т.д.	4/96
ООД 07. История Казахстана	Изучаются разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы.», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки».	4/96
ООД 08. Самопознание	Изучаются общечеловеческие ценности, их влияние на	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	становление нравственных основ личности, её духовное совершенствование, самореализацию и гармоничное развитие. Ознакомление с духовным наследием человечества.	
ООД 09. Физика	Результатом обучения дисциплины физики углубленного уровня является понимание и смысл таких понятий как: механическое движение, по окружности, способы описания движения и Законов Ньютонов, сила всемирного тяготения. Сила упругости и трения, закона сохранения импульса, работа энергий, движения жидкости и газов, основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытные обоснование, молекулярно-кинетическая теория идеального газа, основы термодинамики, электрический ток, электромагнетизм, электромагнитные колебание и волны, основы квантовой теории света, атом и атомные ядро, элементарные частицы.	6/144
ООД 10. Химия	Изучаются разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия вокруг нас», «Химия и жизнь».	6/144
ООД 11. География	Изучается «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология, «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 12. Всемирная история	<p>человечества».</p> <p>Изучаются разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы.», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки».</p>	3/72
ООД 13. Физическая культура	<p>Изучаются методы физической подготовки: По общей физической подготовке. 2. Занятий гимнастикой. 3. Занятий легкой атлетикой. 4. Занятий спортивными играми. 5. Занятий национальными видами спорта.</p>	5/120
ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Усвоение знаний об основных требованиях военной присяги, уставах Вооруженных Сил Республики Казахстан;</p> <p>Ознакомление с вооружением и военной техникой воинских частей, с размещением и бытом личного состава; Получение необходимых военных знаний и практических навыков по робототехнике, использованию IT- технологий и основам безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях; организации гражданской защиты Республики Казахстан; террористической угрозе и стихийных бедствиях; характеристики стихийных бедствий, организацию спасательных и неотложных</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		аварийно-восстановительных работ в очагах поражения	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств		РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3/72
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2/48
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. Казахстан.	0,5/12
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24.
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
ПМ 1. Соблюдение требований санитарии и гигиены, безопасности труда		РО 1.1. Выполнять основные требования по организации эргономически безопасной рабочей среды.	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.2. Соблюдать инструкции и правила по технике безопасности на рабочем месте.	3/72
		РО 1.3. Соблюдать правила санитарии и гигиены при хранении сырья, приготовлении пищи и обслуживании (НАССР).	4/96
	ПМ 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, полуфабрикатов и изделий хлебопекарного производства	РО 2.1. Готовить супы и соусы.	9/216
		РО 2.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов.	9/216
		РО 2.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов.	10/240
		РО 2.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	12/288
		РО 2.5. Готовить холодные блюда и закуски.	7/168
		РО 2.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	7/168
		РО 2.7. Готовить полуфабрикаты и изделия хлебопекарного производства в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями.	11/264
	ПМ 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	РО 3.1. Планировать задачи своей смены на основе инструкций, заказов или конкретного меню.	3/72
		РО 3.2. Готовить, оформлять и презентовать фирменные блюда, блюда современной кухни, а так же блюда национальных кухонь.	12/288
		РО 3.3. Готовить и оформлять	10/240

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
		блюда и кулинарные изделия на основе принципов здорового питания	
		РО 3.4. Выполнять художественную резьбу по овощам и плодам.	5/120
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/168