

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 12:14

Регистрационный номер

18820

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 12:14

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Костанайская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП " Аулиекольский сельскохозяйственный колледж" Управления образования акимата Костанайской области

Партнеры-разработчики:

ИП « Жусупов Д.А.», ИП «Дарменбаев».

Цель ОП:

Предоставление студентам возможности выйти 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 НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 22 октября 2018 года № 284; «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», утвержденный приказом заместителя НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 02 декабря 2021 года № 195

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34, Поварское дело;

Форма обучения:

очная

База образования:

общее среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

60

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):

43418

Отличительные особенности ОП:

В профессиональные модули интегрированы фрагменты 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
	БМ 1. Развитие и овершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
		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.	1/24
	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	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	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. 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.	1/24
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	3,5/84
		РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	4/96
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	5,5/132
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	4/96
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	3/72
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	3/72
	ПМ 2. Соблюдение	РО 2.1. Готовить блюда и	6,5/156

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	кулинарные изделия для лечебного питания.	
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	5,5/132
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	3/72
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	3/72
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	3/72
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144