

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 12:33

Регистрационный номер

18833

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 12:33

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Костанайская область

Организация ТиППО (Разработчик):

КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж»

Партнеры-разработчики:

ТОО «Караман К»

Цель ОП:

Подготовка квалифицированного специалиста, умеющего производить работы по подготовке блюд, напитков и кулинарных изделий с соблюдением санитарных норм

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания", приложение 2 к Приказу НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 22 октября 2018 года № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Поварское дело 34"

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:

44662

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13002455

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

001

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

06.06.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
	ООД 1. Математика	Создавать условия для качественного освоения основ математики, дальнейшего формирования и развития математических знаний, умений и навыков, направленных на развитие интеллектуальных качеств личности	8/192
	ООД 2. Информатика	Способствовать пониманию обучающимися базовых принципов работы компьютеров, для предоставления им возможности анализировать системы, разрабатывать решения, программные приложения, развивать и улучшать их, а также оценивать свои продукты.	2/48
	ООД 3. Русский язык	Развивать творчески активную языковую личность путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основесформированных знаний о	3/72

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.	
	ООД 4. Русская литература	Формировать духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание 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	Формировать личность, уважающую родной язык, понимающий общественную сущность, а также знать нормы казахского литературного языка, уметь сохранять и правильно пользоваться, свободно общаться и грамотно писать.	4/96
	ООД 6. Иностранный язык	Направлять на развитие обучающихся, которые получат высокий уровень владения языком, посредством анализа, оценки и творческого мышления.	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Осмысливать обучающимися основные вопросы этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе.	4/96
	ООД 8. Самопознание	Способствовать раскрытию	2/48

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание		Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины		кредитов/часов
		каждым обучающимся своей духовно-нравственной природы и творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	
ООД 9. Физическая культура		Повышать мотивацию обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей.	6/144
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка		Формировать у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	4/96
ООД 11. Физика		Формировать у обучающихся основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6/144
ООД 12. Биология		Развивать современные биологические знания и умения у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности,	6/144

Результаты			
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.		
ООД 13. Всемирная история	Изучать ключевые события и процессы всемирной истории способствуют формированию личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, уважающего национальные и общечеловеческие ценности, осознающей большое значение накопленного человечеством культурно – исторического опыта.	3/72	
ООД 14. География	Формировать условия для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.	2/48	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48	
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3/72	
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	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24	

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	предпринимательства		
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 3.4. Соблюдать этику делового общения.	1/24
	ПМ 1. Подготовка продуктов к кулинарной обработке	РО 1.1. Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а так же санитарию и гигиену на рабочем месте.	3/72
		РО 1.2. Владеть умением пользоваться оборудованием для разделки мяса, рыбы, овощей, фруктов и гастрономических продуктов.	4/96
		РО 1.3. Выполнять методы разделки туш домашних и диких животных, подготовки мяса к тепловой обработке.	4/96
		РО 1.4. Выполнять методы разделки домашней птицы, пернатой дичи, подготовки к тепловой обработке.	3/72
		РО 1.5. Различать виды и уметь производить первичную обработку рыб, моллюсков, ракообразных.	5/120
		РО 1.6. Различать виды круп, макаронных изделий с последующей их первичной подготовкой.	4/96
		РО 1.7. Различать виды овощей, фруктов, ягод с последующей их первичной подготовкой	3/72

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание		Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины		кредитов/часов
		РО 1.8. Выбирать подходящее кухонное оборудование для приготовления блюд	3/72
		РО 1.9. Применить правильный метод приготовления для каждого ингредиента и каждого блюда.	5/120
ПМ 2. Применение различных методов тепловой обработки		РО 2.1 Выбирать соответствующее оборудование в зависимости от метода обработки.	4/96
		РО 2.2. Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки.	7/168
		РО2.3. Применять современные технологии и методики приготовления пищи.	5/120
		РО 2.4. Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке	4/96
		РО 2.5. Изготавливать широкий диапазон блюд, изделий из теста и напитков.	9/216
ПМ 3. Изготовление и презентация блюд		РО 3.1. Различать виды блюд и тарелок для сервировки, оборудование для презентации блюд.	3/72
		РО 3.2. Изготавливать, оформлять и презентовать все виды блюд, изделий из теста и напитков.	22/528
		РО 3.3. Дегустировать блюда, применять приправы, специи и травы.	3/72
		РО 3.4. Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательную внешность.	4/96
		РО 3.5. Рассчитывать цены, продажи по стоимости ингредиентов, учитывая сезонность.	3/72
		РО 3.6. Хранить все свежие, замороженные, охлажденные	5,5/132

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
		пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения.	
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7,5/180