

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 15:35

Регистрационный номер

18868

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 15:37

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Акмолинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП «Агротехнический колледж, село Красный Яр»

Партнеры-разработчики:

РГП «Кокшетау -Енбек»

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно решать практические задачи по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентацию и продажу в организациях питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Организация питания» Приложение №2 к приказу НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018 года № 284; «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» Приложение №2 к приказу НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 24.10.2018 года № 289

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WorldSkills Standards Specification Cooking Social and Personal Services (Спецификация стандартов WorldSkills « Приготовление пищи» Социальные и Бытовые услуги)

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:

01.04.2022 года

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ34LAA00017728

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

013

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

10.12.2018 года

Отличительные особенности ОП:

ОП составлена для обучения студентов в исправительных учреждениях.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 1. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 1.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1
		РО 1.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1
	БМ 2. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 2.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0.5
		РО 2.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.5
		РО 2.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0.5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0.5
	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
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2
		РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	1
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	1
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	1
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	6
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	3
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	13
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	3
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	8
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	9
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	2