

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 16:54

Регистрационный номер

18923

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 16:55

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Карагандинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Частное учреждение «Карагандинский коммерческий колледж»

Партнеры-разработчики:

ИП Имагамбетова Б.Б. Ресторан «Диадема», ИП Шевченко Стрип-кафе «Добро» г. Караганда

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных рабочих кадров, способных выполнять приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных изделий, их презентацию, оформление и продажу в организациях 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 22.10.10.2018 г № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" 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:

04.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13014226

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ33LAA00000674

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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.	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 оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Понимать тенденции	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов.	9/216
		РО 1.2. Определять тип предприятия питания по характеру его производства, разъяснять требования к производственным помещениям, к организации рабочих мест.	3/72
		РО 1.3. Выполнять требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	1,5/36
		РО 1.4. Владеть навыками эксплуатации технологического оборудования.	2,5/60
		РО 1.5. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм.	1,5/36
		РО 1.6. Распознавать классификацию и ассортимент пищевых продуктов, химический состав и пищевую ценность, изменение их	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		свойств под влиянием различных факторов, требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья.	
		РО 1.7. Составлять меню, подбирать посуду, приборы и столовое белье.	1,5/36
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4 96
		РО 2.3. Уметь подбирать ассортимент продуктов и блюд при составлении суточного пищевого рациона для лечебного и школьного питания.	2/48
	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.	6/144
		РО 3.4. Вести диалогическую и монологическую речь на английском языке с использованием профессиональных терминов в национальных кухнях мира.	3/72
		РО 3.5 Владеть коммуникативными навыками профессионального казахского языка в сфере общественного питания.	2/48
		РО 3.6 Применять	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		современные методы оформления кулинарной продукции.	
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	2/48