

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 17:16

Регистрационный номер

18934

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 17:16

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Западно-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП "Колледж сервиса и новых технологий"

Партнеры-разработчики:

ТОО "Аспазшы", г. Уральск

Цель ОП:

Эффективная реализация профессиональных компетенций в области организации питания на освоение вида профессиональной деятельности: производство кулинарной продукции в организациях питания, изготовление качественной кулинарной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания", приложение №2 к приказу Палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 22.10.18 №284

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:

28.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13013163

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

021

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
	ООД 01. Математика	Интеллектуальное развитие обучающихся, формирование качеств мышления, необходимых для свободной ориентации в современном мире; овладение математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования.	8/192
	ООД 02. Информатика	Обеспечение обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 03. Русский язык	технологий на практике. Развитие творчески активной языковой личности путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.	3/72
ООД 04. Русская литература	Способствовать формированию духовных ценностей обучающегося, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывая компетентного, критически мыслящего обучающегося, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения.	3/72
ООД 05. Казахский язык и литература	Формирование у обучающихся уважительного отношения к государственному языку, совершенствование навыков речевой деятельности, развитие навыков свободного говорения и грамотного письма с соблюдением языковых норм на основе интегрированного обучения языку и литературе.	4/96
ООД 06. Иностранный язык	Обеспечение возможности обучающимся эффективно взаимодействовать с	4/96

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		различными аудиториями через взаимодействие в школьной среде со сверстниками, учителями и другими людьми, а также посредством интерактивных задач, которые включают неформальные и формальные, устные и письменные презентации	
	ООД 07. История Казахстана	Способствовать формированию личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки в учебной и социальной деятельности на основе изучения ключевых событий и процессов отечественной истории.	4/96
	ООД 08. Самопознание	Духовно-нравственное развитие обучающихся; усвоение ими знаний об общечеловеческих ценностях; формирование убеждений, социально значимых личностных качеств и жизненных навыков обучающихся.	2/48
	ООД 09. Физическая культура	Формирование у обучающихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни.	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирование у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе, как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	
ООД 11. Физика	Формирование у обучающихся основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6/144
ООД 12. Химия	Предоставление обучающимся системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющие зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности для приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни для критической оценки информации и принятия решений.	6/144
ООД 13. Биология	Развитие современных биологических знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.	3/72
ООД 14. География	Создание обучающимся условий для применения географических знаний, навыков и умений,	3/72

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2,5/60
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96
	БМ 2. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 2.1 Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
		РО2.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО 2.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	1/24
		РО 2.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 2.5. Соблюдать этику делового общения.	1,5/36
	БМ 3. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО3.1 Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО3.2 Использовать услуги информационно-справочных и	1/24

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		интерактивных веб-порталов.	
	ПМ 1. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности и охраны труда на производстве.	2/48
		РО 1.2 Проводить работы по подготовке рабочего места и механического оборудования в заготовочных цехах.	3/72
		РО 1.3 Применять механическое оборудование для первичной переработки овощей, рыбы.	3/72
		РО 1.4 Проводить работы по механической кулинарной обработке продуктов: овощей, рыбы, мяса.	13,5/324
	ПМ 2. Проведение тепловой кулинарной обработки различными способами	РО2.1 Соблюдать сроки хранения и требования к качеству овощей и рыбы.	2/48
		РО2.2 Применять тепловое оборудование в горячем цехе, суповом и соусном отделении при приготовлении блюд.	5/120
		РО2.3 Проводить работы по подготовке рабочего места и теплового технологического оборудования в горячем цехе, используемых при приготовлении горячих блюд из овощей, рыбы.	2/48
		РО2.4 Выполнять кулинарную тепловую обработку продуктов с использованием варки, припускания, жарки, тушения и запекания овощей, рыбы, мяса и птицы.	18,5/444
	ПМ 3. Выполнение, оформление и	РО 3.1 Проводить работы по подготовке рабочего места и	4/96

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	реализация сложных порционных блюд и закусок в ресторанном сервисе;	технологического оборудования, используемых при приготовлении горячих мясных блюд.	
		РО 3.2 Применение теплового оборудования в соусном, горячем цехах.	1,5/36
		РО 3.3 Соблюдать сроки хранения и требования к качеству мяса, птицы.	1/24
		РО 3.4 Проводить расчеты готовой продукции.	1/24
		РО 3.5 Готовить горячие блюда ,оформлять и реализовать.	5/120
		РО 3.6 Выполнять работы, направленные на улучшения качества готовой продукции.	11/264
	ПМ 4. Приготовление и презентация блюд по стандартам Worldskills	РО 4.1 Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц и творога,холодных блюд.	3/72
		РО 4.2 Применять тепловое оборудование в холодном, мучном, горячем цехах.	3/72
		РО 4.3 Соблюдать сроки хранения и требования к качеству ипользуемых продуктов.	3/72
		РО 4.4 Проводить расчеты готовой продукции по блюдам из яиц и творога.	2/48
		РО 4.5 Готовить блюда, гарниры, десерты, соусы по стандартам Worldskills.	18,5/444
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/168