

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 10:15

Регистрационный номер

19377

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 10:17

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП «Колледж индустрии туризма и гостеприимства»

Партнеры-разработчики:

ТОО «Айкул» ресторан КНАМА PARK

Цель ОП:

Подготовка специалистов в области организации питания, компетентных в приготовлении качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продажи в организациях питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.18г, №284 «Организация питания»

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

техническое описание компетенции
Поварское дело 34

Форма обучения:

очное

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:

07.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ66LAA00004833

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

004

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

13.11.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

ОП предназначена для групп с дуальным обучением. Использовался зарубежный опыт по подготовке кадров по данной специальности в рамках реализации проекта "Жас Маман", включены результаты обучения, интегрированные из финской программы " Soprano Group".

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины			
	ООД 1. Казахский язык и литература	Осуществляется формирование личности, обучение грамотному письму, свободному общению и соблюдению норм казахского литературного языка, развитие креативного мышления, умения выражать свои мысли в устной форме и писать, формировать навыки аргументации, сравнения и анализа, оценки	3/72
	ООД 2. Самопознание	Изучение тематики разделов «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества»	2/48
	ООД 3. Иностранный язык	Совершенствование навыков чтения, говорения, аудирования, письма на иностранном языке,	3/72

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	формирование предметных знаний, широкого спектра навыков, развитие казахстанского патриотизма и гражданской ответственности, формирование возможности эффективно общаться с различными аудиториями		
ООД 4. Математика	Изучаются функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, предел, непрерывность, первообразная функции и интеграл, производная, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии, параллельность, перпендикулярность, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения	4/96	
ООД 5. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, компьютерные сети и информационная безопасность	2/48	
ООД 6. Химия	Содержание курса химии направлено на углубление знаний о значимости многообразия химических веществ и их превращений, развитие бережного использования природных ресурсов; расширение представления обучающихся о	4/96	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	многообразии природных веществ на основе углубления знаний о химии природных явлений, развития широкого спектра экспериментальных и практических навыков, использования критического мышления и творческого подхода к изучаемым процессам.	
ООД 7. История Казахстана	Изучаются особенности развития цивилизации, ее экономическое развитие, этнические и социальные процессы, история государства, войн, революций, развитие культуры, общественно-политической мысли, образования, науки, политико-правовые процессы	3/72
ООД 8. География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества	2/48
ООД 9. Биология	Изучается молекулярная, клеточная биология, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, координация и регуляция, движение, биомедицина и биоинформатика, биотехнология	2/48
ООД 10. Физическая культура	Расширяются знания о физической культуре, развиваются физические способности по легкой атлетике, спортивным играм, гимнастике, национальным и зимним видам	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты Объем кредитов/часов
	спорта	
ООД 11. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Конституционные основы обороны, роль, значение, символы, правовые основы, общевойсковые Уставы ВС РК, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы военной робототехники, безопасности жизнедеятельности и информационных технологий	4/96
ООД 12. Всемирная история	Содержание учебного предмета направлено на формирование знаний по ключевым проблемам этногенеза, политогенеза и культурогенеза человеческой цивилизации. Данный курс ориентирован на углубление понимания обучающимися сущности мирового культурно-исторического процесса в его единстве и многообразии.	2/48
ООД 13. Русский язык	Содержание предмета направляется на развитие коммуникативных навыков, обеспечивающих свободное владение языком в разных сферах и ситуациях общения; развитие речевой деятельности и критического мышления; развитие умения осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию.	2/48
ООД 14. Русская литература	Содержание направляется на развитие образного и аналитического мышления, творческого воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции; развитие устной и письменной речи обучающихся; освоение	2/48

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		текстов художественных произведений в единстве формы и содержания, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий.	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств		РО1.1.Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1/24
		РО 1.2.Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1/24
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий		РО 2.1.Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства		РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,3/8
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,3/8
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,3/8
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 1. Работа в рестораном бизнесе	РО 1.1. Соблюдать правила охраны труда и санитарные нормы.	2/48
		РО 1.2. Организовывать рабочее место.	2/48
		РО 1.3. Готовить блюда на завтрак в качестве члена команды .	12/288
		РО 1.4. Готовить выпечку и горячие напитки.	8/192
		РО 1.5. Обслуживать посетителей, подавать блюда.	4/96
		РО 1.6. Осуществлять межличностные коммуникации, развивать навыки общения.	2/48
	ПМ 2. Приготовление блюд массового производства	РО 2.1. Принимать, организовывать хранение и обрабатывать ингредиенты.	2/48
		РО 2.2. Готовить обеденные блюда и напитки.	19/456
		РО 2.3. Готовить выпечку.	8,5/204
		РО 2.4. Обслуживать посетителей.	4,5/108
		РО 2.5. Оценивать свою компетентность и деятельность.	2,5/60
		РО 2.6. Готовить напитки.	7,5/180
	ПМ 3. Производство продуктов питания для обслуживания банкетов и других мероприятий	РО 3.1. Планировать ежедневные задачи.	2/48
		РО 3.2. Готовить и презентовать блюда.	13/312
		РО 3.3. Работать в службе маркетинга.	2/48
		РО 3.4. Готовиться к следующему рабочему дню.	1,5/36
		РО 3.5. Обслуживать мероприятия.	7/168
		РО 3.6. Оценивать собственную компетентность и свою деятельность как член рабочего коллектива.	1,5/36

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
		РО 3.7. Выполнять проект по организации приготовления блюд.	2/48
ПМ 4. Производство блюд по меню а-ля карт		РО 4.1. Планировать этапы, сроки и последовательность приготовления пищи.	3/72
		РО 4.2. Готовить блюда, гарниры и десерты по меню ресторана А LA CART E.	18/432
		РО 4.3. Работать в сфере обслуживания гостей, следуя бизнес-модели и миссии.	3/72
Промежуточная, итоговая аттестация		–	9/216