

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 15:06

Регистрационный номер

19438

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 15:07

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Акмолинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП "Агротехнический колледж, город Акколь"

Партнеры-разработчики:

ИП "Калашникова" г. Акколь

Цель ОП:

Подготовить специалистов, способных самостоятельно выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов приготовления, порционирования и оформления национальных, горячих, холодных, мучных, сладкий блюд и закусок; школьного и лечебного 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 22.10.2018 г. №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:

16.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ74LAA00017784

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

003

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

25.12.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	8
	ООД 2. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение персонального компьютера, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, информационные процессы и системы;	2
	ООД 3. Казахский язык и литература	Изучаются аудирование и говорение: прогнозирование, определение основной мысли, развитие культуры речи; чтение: с	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>составление текста в стиле устной речи в соответствии с социальными условиями; написание формального документа в рамках формального общения; норма литературного языка: орфография; орфоэпия; лексика; грамматика; пунктуация. Части речи. Словосочетания. Типы стилей. Стиль художественной литературы. Характерные для публицистического стиля обороты речи. Особенности написания стилей. Значение слова "Фонетика". Область изучения фонетики. Фонетический анализ. Типы предложений. Составление типов предложений, знаки препинания. Типы стилей. Разговорный стиль и его особенности. Словари. Виды словарей. Морфология, лексика, фонетика, синтаксис.</p>	
ООД 4. Русский язык	<p>Изучаются толерантность и диалог межнациональных культур, лексика и культура речи, синтаксис и пунктуация, фразеология и культура речи, знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи; глаголы несовершенного вида настоящего времени; производные предлоги. узкоспециальные термины, глаголы с абстрактным значением;</p>	3
ООД 5. Русская литература	<p>Изучаются произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития для развития творческих способностей, критического анализа, умения устанавливать</p>	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	анalogии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений	
ООД 6. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке	4
ООД 7. История Казахстана	Изучаются центрально-азиатские цивилизации: многообразие и культурная общность, этнические и социальные процессы, империи кочевников Великой степи, политика Республики Казахстан в области межэтнических отношений, развитие общественно-политической мысли, общенациональная идея «Мәңгілік Ел» - консолидирующая основа казахстанского общества в XXI веке, развитие образования и науки в Казахстане в XVIII -XX вв., научное наследие средневекового Казахстана, казахстанская система образования и науки на современном этапе;	4
ООД 8. Самопознание	Формируются мировоззрение человека, потребности, желания и возможности человека, моральные принципы личности, нравственные идеалы, нравственные основы лидерства, качества истинного лидера», стремление к постоянному духовному самосовершенствованию через развитие общечеловеческих ценностей.	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 9. Физическая культура	Изучаются средства физического воспитания, спортивные игры, легкая атлетика, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание;	5
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан, Экстремизм и терроризм как угроза национальной безопасности, Конституционные основы обороны государства, правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, тактическая подготовка, огневая подготовка, технологическая подготовка, стороевая подготовка, основы военной робототехники, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий;	4
ООД 11. Химия	Изучаются строения вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, углерод и его соединения, энергетика химических реакций, биохимия, аналитические методы в современных исследованиях, проблемы охраны окружающей среды при производстве химических веществ;	6
ООД 12. Физика	Изучаются механика, динамика, законы сохранения, основы молекулярно-кинетическая теории, тепловая физика, электростатика, электричество, магнетизм, оптика, физика атомного ядра, нанотехнология,	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	космология.	
ООД 13. Всемирная история	Изучаются этнические и социальные процессы, межэтнические отношения в мировой истории, истории государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизации особенности развития, политико - правовые процессы, проблема сохранения мира и безопасности на современном этапе, развитие образования и науки, современные научные технологии;	3
ООД 14. Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия, клеточная биология, транспорт веществ, клеточный цикл, размножение, стволовые клетки: понятие и свойства, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду;	3
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1
	РО 2.2. Использовать услуги	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0.5
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.5
	РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0.5
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. Соблюдать этику делового общения.	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.	6
	РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	8
	РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	8
	РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	9
	РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	8
	РО 1.6. Готовить сладкие блюда,	8

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		блюда из яиц и творога.	
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	8
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	10
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	10
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	11
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	10
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	12
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7