

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 17:22

Регистрационный номер

19632

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 17:22

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Алматинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП «Алматинский экономический колледж»

Партнеры-разработчики:

ТОО «Мирас», г. Алматы

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных рабочих кадров, выполняющих работы по оказанию услуг общественного питания

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Организация питания», Приложение 2 к приказу НПП РК «Атамекен» от 22.10.2018г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

« 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:

11.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ76LAA00003877

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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

14.06.2018 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Овладеть практико-ориентированными знаниями и умениями по содержательным линиям: функция и ее свойства, тригонометрические функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, показательная и логарифмическая функции, предел функции и непрерывность, производная и ее применение, первообразная и интеграл, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элементы, объемы тел.	7
	ООД 2. Информатика	Приобрести практико-ориентированные знания и	2

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>умения в области компьютерных систем, информации и информационных процессов, алгоритмизации и программирования, здоровья и безопасности.</p>	
ООД 3. Русский язык	<p>Расширить спектр знаний об устройстве и функционировании языка в различных сферах и ситуациях общения, стилистических ресурсах и основных нормах русского литературного языка и речевого этикета; обогатить словарный запас и увеличить круг используемых грамматических средств.</p>	3
ООД 4. Русская литература	<p>Развить творческое воображение, читательскую культуру и понимание авторской позиции; освоить тексты художественных произведений в единстве формы и содержания, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; проводить анализ художественных произведений с привлечением литературоведческих понятий и сведений по истории литературы.</p>	3
ООД 5. Казахский язык и литература	<p>Овладеть всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи, умениями и навыками использования казахского языка в различных сферах и ситуациях общения; обогатить словарный запас и грамматический строй речи; развить способности к анализу и оценке литературных</p>	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	произведений.	
ООД 6. Иностранный язык	Эффективно использовать английский язык для общения в научной и профессиональной деятельности; обогатить словарный запас через содержание аутентичных текстов различных стилей; развить навыки ведения личной и деловой переписки, составления резюме, эссе по заданной тематике.	4
ООД 7. История Казахстана	Совершенствовать знания в области этнической, политической, социально-экономической и культурной истории Казахстана в различные исторические периоды.	4
ООД 8. Самопознание	Расширить спектр знаний в области духовной культуры человечества, взаимосвязи физического и духовного здоровья; приобрести навыки рефлексии, самовоспитания и самообразования; развить умения анализировать поступки, осуществлять нравственный выбор и принимать решения в различных жизненных ситуациях; ставить собственные цели и намечать пути их достижения; строить отношения в семье, коллективе, обществе.	2
ООД 9. Физическая культура	Овладеть практико-ориентированными знаниями, умениями и навыками по легкой атлетике, спортивным играм, гимнастике, национальным видам спорта, зимним видам спорта, плаванию.	6
ООД 10. Начальная	Приобрести практико-	4

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
военная и технологическая подготовка	ориентированные знания, умения и навыки тактической, огневой, строевой и технологической подготовки; освоить основы военной топографии, военной робототехники, безопасности жизнедеятельности и информационных технологий.	
ООД 11. Физика	Углубить значимые физические знания и умения в области механики, тепловой физики, электричества и магнетизма, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, оптики, элементов теории относительности, квантовой физики, нанотехнологий и наноматериалов, космологии.	6
ООД 12. Химия	Углубить значимые химические знания и умения в области частиц и их строения, закономерностей химических реакций, энергетики в химии, «химии вокруг нас», химии и жизни.	6
ООД 13. Биология	Сформировать представления о молекулярной биологии и биохимии, клеточной биологии, процессах питания, транспорта веществ, дыхания и выделения, клеточном цикле, размножении, росте и развитии, закономерностях наследственности и изменчивости, эволюционном развитии, основах селекции, многообразии живых организмов, координации и регуляции, движении, биомедицине и биоинформатике,	3

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	биотехнологии, биосфере, экосистеме и популяции, экологии и влиянии человека на окружающую среду.	
ООД 14. География	Сформировать представления о методах географических исследований, картографии и геоинформатике, природопользовании и геоэкологии, геоэкономике, геополитике, страноведении, глобальных проблемах человечества.	3
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Использовать средства физической культуры для укрепления здоровья и ведения здорового образа жизни.	4
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Применять различные виды программного обеспечения и информационных систем в профессиональной деятельности.	1.5
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0.5
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Применять основы экономических знаний в профессиональной деятельности для решения производственных ситуаций с позиции эффективности и рациональности.	1
	РО 3.2. Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения, анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг общественного питания.	1
	РО 3.3. Владеть основами предпринимательской	1

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	деятельности.	
ПМ 1. Соблюдение санитарно-технологических требований при выполнении работ	РО 1.1. Соблюдать требования производственной санитарии и правила личной гигиены работников пищевых производств.	0.5
	РО 1.2. Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	1
	РО 1.3. Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.	1
	РО 1.4. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	0.5
ПМ 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	РО 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье и материалы для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	1
	РО 2.2. Составлять технологические и калькуляционные карты блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья.	0.5
	РО 2.3. Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов, белый основной соус и его производные.	1.5
	РО 2.4. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.	1
	РО 2.5. Демонстрировать практические навыки	1.5

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	
ПМ 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, домашней птицы и дичи	РО 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье и материалы для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, домашней птицы и дичи.	2
	РО 3.2. Составлять технологические и калькуляционные карты блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, домашней птицы и дичи, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья.	1.5
	РО 3.3. Готовить и оформлять блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	2.5
	РО 3.4. Готовить и оформлять блюда из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и дичи, красный основной соус и его производные.	3
	РО 3.5. Демонстрировать практические навыки приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, домашней птицы и дичи.	7.5
ПМ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов, закусок, холодных блюд и супов	РО 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье и материалы для приготовления салатов, закусок, холодных блюд и супов.	1
	РО 4.2. Составлять	0.5

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	технологические и калькуляционные карты салатов, закусок, холодных блюд и супов, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья.	
	РО 4.3. Готовить и оформлять салаты, закуски и холодные блюда.	0.5
	РО 4.4. Готовить супы.	1.5
	РО 4.5. Демонстрировать практические навыки приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, закусок, холодных блюд и супов.	6
ПМ 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, теста, сладких блюд и напитков	РО 5.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье и материалы для приготовления блюд из яиц, творога, теста, сладких блюд и напитков.	0.5
	РО 5.2. Составлять технологические и калькуляционные карты блюд из яиц, творога, теста, сладких блюд и напитков, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья.	0.5
	РО 5.3. Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста.	1.5
	РО 5.4. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	0.5
	РО 5.5. Демонстрировать практические навыки приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд из яиц, творога, теста, сладких блюд и напитков.	10.5
ПМ 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд	РО 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье и материалы для приготовления	1

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
диетического и детского питания	блюд диетического и детского питания.	
	РО 6.2. Составлять технологические и калькуляционные карты блюд диетического и детского питания, адаптировать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей.	1
	РО 6.3. Готовить блюда и кулинарные изделия диетического питания.	1.5
	РО 6.4. Готовить блюда и кулинарные изделия детского питания.	1
	РО 6.5. Демонстрировать практические навыки приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд диетического и детского питания.	3
ПМ 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь	РО 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье и материалы для приготовления блюд национальных кухонь.	0.5
	РО 7.2. Составлять технологические и калькуляционные карты блюд национальных кухонь, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья.	1
	РО 7.3. Готовить и оформлять блюда казахской кухни.	2
	РО 7.4. Готовить и оформлять блюда восточной и паназиатской кухни.	2
	РО 7.5. Готовить и оформлять блюда европейской кухни.	2.5
	РО 7.6. Демонстрировать практические навыки приготовления, оформления и	13.5

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	подготовки к реализации блюд национальных кухонь.	
ПМ 8. Организация обслуживания банкетов	РО 8.1. Составлять технологические и калькуляционные карты банкетных блюд, адаптировать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1
	РО 8.2. Готовить и оформлять банкетные блюда.	1.5
	РО 8.3. Обслуживать банкеты.	1.5
	РО 8.4. Эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1.5
	РО 8.5. Демонстрировать практические навыки приготовления, оформления и подготовки к реализации банкетных блюд.	12
ПМ 9. Выполнение основных видов работ по квалификации в условиях производства	РО 9.1. Иметь практический опыт приготовления широкого ассортимента блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.	10.5
	РО 9.2. Выполнять измерения показателей качества выполняемых работ, документировать и сохранять результаты контроля.	1.5
Промежуточная, итоговая аттестация	-	7.5