

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.25 15:15

Регистрационный номер

19724

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.25 15:16

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Костанайская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП «Сарыкольский колледж агробизнеса и права»

Партнеры-разработчики:

ИП «Руденко» кафе «Салем», ИП «Мелоян Т.В.» кафе «Трио», ИП «Драпеза» кафе «Сарыколь»

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных, конкурентоспособных кадров, отвечающих современным требованиям и обладающих знаниями в области организации питания, способных к реализации в практической деятельности.

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 22.10.2018г №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34 Поварское дело

Форма обучения:

Очная

База образования:

Общее 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:

18 марта 2022 год

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№0161333

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№0161333

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ООД 1. Математика	Изучают функцию, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическую статистику и теорию вероятностей, степени и корни, степенную функцию, показательную и логарифмическую функцию, производную и ее применение, первообразную и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольную систему координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.		7/168
ООД 2. Информатика	Изучают компьютерные системы, создание и преобразование информационных объектов, информационные процессы и системы, разработку		2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	приложений.	
ООД 3. Русский язык	Изучают орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы русского языка в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.	4/96
ООД 4. Русская литература	Изучают проблему лишних людей, героев нашего времени, психологию литературных героев, понимание причинных поступков, семейные ценности, человека в эпоху перемен и тоталитарного режима. Анализируют художественные произведения, излагают свою интерпретацию художественного текста.	4/96
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, связанных с будущей профессией, содержание аутентичных текстов разных жанров, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию. Изучают художественные тексты культурного наследия, историко-литературные сведения, анализируют художественные произведения, используя литературоведческий и терминологический арсенал.	5/120
ООД 6. Иностранный язык	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, связанных с будущей профессией,	4/96

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		содержание аутентичных текстов разных жанров, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию.	
	ООД 7. История Казахстана	Изучают особенности развития центальноазиатских цивилизаций, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	4/96
	ООД 8. Самопознание	Изучают общечеловеческие ценности, размышляют о добре и зле, о вечном и временном, понимают самих себя и других людей, раскрывают свою нравственно-духовную природу и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Совершенствуют физические качества и психофизические способности, владеют техникой выполнения упражнений, применяют изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре (футбол, волейбол, баскетбол).	4/96
	ООД 10. Начальная военная и	Изучают роль Вооруженных сил РК в обеспечении национальной	3/72

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	технологическая подготовка	безопасности, особенности Устава внутренней службы, устройство стрелкового оружия, порядок его подготовки к стрельбе, основы и правила стрельбы, порядок хранения оружия. Выполняют приемы движения строевым и походным шагом, команды и действия.	
	ООД 11. Химия	Углубленный уровень дисциплины изучает частицы вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химию вокруг нас: химию Земли, углерод и его соединения, биохимию.	6/144
	ООД 12. Биология	Углубленный уровень дисциплины формирует знания обучающихся о многообразии живых организмов, эволюции окружающего мира, законах и закономерностях природных явлений; на развитие практических навыков наблюдения, классификации, систематизации, сравнения, сопоставления, анализа, оценки объектов и информации, установления причинно-следственных связей.	6/144
	ООД 13. География	Формирует у студентов знания о целостности природы планеты ,изучают этапы формирования политической карты мира и геополитических проблем, направления развития современного общества и анализа геополитического положения Республики Казахстан и отдельных стран	3/72
	ООД 14. Всемирная	Изучают цивилизацию:	3/72

Результаты		Объем	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	история	особенности развития, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	5/120
		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.	2/48
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	1/24
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	
		РО 3.5 Соблюдать этику делового общения.	1/24
	ПМ 1. Выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	0,5/12
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов и соусов к ним.	3/72
		РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы и гарниры к ним.	4/96
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, соусы и гарниры к ним.	11/264
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда и закуски.	5,5/132
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	3/72
		РО 1.7. Готовить блюда лечебного и школьного питания.	3/72
	ПМ 2. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	РО 2.1. Приготовить, оформить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.	4/144
		РО 2.2. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	3/72
		РО 2.3. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	3/72
		РО 2.4. Формовать изделия из дрожжевого теста.	8/192

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке и выпекать их.	8/192
		РО 2.6. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	1/24
	ПМ 3. Организация и контроль текущей деятельности поваров	РО 3.1. Обеспечить поваров необходимыми материалами и ресурсами и персонала.	4.5/108
		РО 3.2. Организовать работы поваров	4.5/108
		РО 3.3. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.	2/48
		РО 3.4. Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы.	3/72
	ПМ 4. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	РО 4.1. Формировать изделия из белкового теста.	2/48
		РО 4.2. Формировать изделия из престного, престного-сдобного теста.	2/48
		РО 4.3. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	3/72
		РО 4.4. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
		РО 4.5. Разделять песочное тесто.	3/72
		РО 4.6. Разделять заварное тесто.	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		РО 4.7. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	2/48
ПМ 5. Приготовление блюд национальных кухонь мира		РО 5.1. Готовить блюда азиатской и паназиатской кухни.	4,5/108
		РО 5.2. Готовить блюда европейской кухни.	4,5/108
Промежуточная, итоговая аттестация		-	9/216