

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.25 17:30

Регистрационный номер

19754

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.25 17:30

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

г. Алматы

Организация ТиППО (Разработчик):

ТОО «Организация образования колледж «Перспектива»

Партнеры-разработчики:

ТОО « KaiZenKZ», ИП «Эльзира»

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно организовывать технологический процесс приготовления, оформления, подачи блюд сфере общественного 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):

« Поварское дело»-34

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

120

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:

25.02.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 14006129

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ96LAA00002256

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

20.06.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины			
	ООД 1. Математика	Развивает логическое и критическое мышление, творческие способности для подбора подходящих математических методов при решении практических задач, оценки полученных результатов и установления их достоверности. Включает следующие разделы: Функция, ее свойства и график; Тригонометрические функции; Математическая статистика и теория вероятностей; Степени и корни. Степенная функция; Показательная и логарифмическая функции; Производная и ее применение; Первообразная и интеграл; Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в	8/192

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пространстве.	
	ООД 2. Информатика	Формирует у обучающихся понимание базовых принципов работы компьютеров, для предоставления им возможности анализировать системы, разрабатывать решения, программные приложения, развивать и улучшать их, а также оценивать свои продукты. Включает следующие разделы: 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 3. Русский язык	Совершенствует функциональную грамотность 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. Включает следующие разделы: Толерантность и диалог межнациональных культур. Лексика и культура речи; Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация; Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация; Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и	3/72

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пунктуация; Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация; Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи. Морфология; Экономика и ее роль в обществе. Синтаксис и пунктуация; Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилистика.	
	ООД 4. Русская литература	Формирует духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения. Включает следующие разделы: Лишние люди; Герой нашего времени; Человек и право; Семейные ценности; Человек в эпоху перемен; Человек в эпоху тоталитарного режима; Война в судьбах людей; Тема нравственного выбора.	3/72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Совершенствует языковые навыки у обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку. Включает следующие разделы: Рынок труда и спрос;	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Продукция отечественной промышленности; современный облик казахского кино и театра; Национальная экологическая культура; океан – Место обитания; Национальное познание и праздники; торговля и помощь: двусторонняя договорная торговля; гендерный образ в средствах массовой информации; опасные отходы на планете Земля; Социальное неравенство: права человека и помощь.	
	ООД 6. Иностранный язык	Развивает у обучающихся высокий уровень владения языком B2, развивает разговорный с соответствующим уровнем беглости, точности, ударения на словах, интонации и официальности, взаимодействовать со сверстниками, чтобы выдвигать гипотезы и высказывать мнения, комментарии и ответы, полезные для учащихся, надеющихся использовать английский язык в университете и за его пределами. Включает следующие разделы: Legend or Truth; Natural Disasters; Virtual reality; Organic and non-organic worlds; Reading for pleasure; Capabilities of human brain; Breakthrough technologies; Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins; Investigate and report on timekeeping devices/Science video; Recent advances in technology; Reading for Pleasure; Recent advances in technology.	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Способствует формированию личности, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и	4/96

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	творчески применяющего исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции. Включает следующие разделы: Цивилизация: особенности развития; Этнические и социальные процессы; Из истории государства, войн и революций; Развитие культуры; Политико-правовые процессы; Развитие общественно-политической мысли; Развитие образования и науки.		
ООД 8. Самопознание	Способствует формированию личностного и профессионального роста юношей и девушек, содействуя принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулируя развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни. Включает следующие разделы: «На пути познания»; «Становление личности»; «Жизнь в обществе»; «Мир человечества»; «На пути познания»; «Становление личности»; «Жизнь в обществе»; «Мир человечества».	2/48	
ООД 9. Физическая культура	Повышает мотивацию обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей.	5/120	

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
		Включает следующие разделы: Знания о физической культуре; Средства физического воспитания; Легкая атлетика; Спортивные игры; Гимнастика; Национальные виды спорта; Зимние виды спорта.	
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан. Включает следующие разделы: Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства; Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан; Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан; Тактическая подготовка; Огневая подготовка; Строевая подготовка; Военная топография; Основы военной робототехники; Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий; Технологическая подготовка.	4/96
	ООД 11. Физика	Формирует у обучающихся основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. Включает следующие разделы: Механика; Тепловая	6/144

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		физика; Электричество и магнетизм; Электромагнитные колебания; Электромагнитные волны; Оптика; Элементы теории относительности; Квантовая физика; Нанотехнология и наноматериалы.	
	ООД 12. Химия	Формирует системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений. Включает следующие разделы: Частицы вещества; Периодичность. Закономерности протекания химических реакций; Энергетика химических реакций; Химия вокруг нас; Углерод и его соединения; Химия и жизнь.	6/144
	ООД 13. Всемирная история	Формирует личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, уважающего национальные и общечеловеческие ценности, осознающей большое значение накопленного человечеством культурно – исторического опыта, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки в учебной и социальной деятельности. Включает следующие разделы: Цивилизация: особенности	3/72

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		развития; Этнические и социальные процессы; Из истории государства, войн и революций; Развитие культуры; Цивилизации: особенности развития; Политико - правовые процессы; Развитие общественно-политической мысли; Развитие образования и науки.	
	ООД 14. Биология	Формирует понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности. Включает следующие разделы: Молекулярная биология и биохимия; Клеточная биология; Питание; Транспорт веществ; Дыхание; Выделение; Клеточный цикл. Размножение; Закономерности наследственности и изменчивости; Эволюционное развитие. Основы селекции. Многообразие живых организмов; Координация и регуляция; Биомедицина и биоинформатика; Экология и влияние человека на окружающую среду.	3/72
	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.	1/24
		РО 2.2. Использовать услуги	1/24

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	
	БМ 3. Применение базовых знаний и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,25/6
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,25/6
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
	ПМ 1. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда и производственной санитарии при выполнении работ.	1/24
		РО 1.2. Обеспечивать работу механического оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы.	1/24
		РО 1.3. Выполнять первичную кулинарную обработку овощей, мяса, птицы, рыбы.	2/48
		РО 1.4. Организовывать рабочее место в овощном, мясном, горячем цехах, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.	1/24
		РО 1.5. Оценивать пищевую ценность, химический состав показатели доброкачественности	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		продуктов.	
		РО 1.6. Овладеть технологиями выполнения работ на предприятии общественного питания в холодном и мясо-рыбном цехах.	6/144
	ПМ 2. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 2.1. Эксплуатировать тепловое оборудование, соблюдая технику безопасности.	1/24
		РО 2.2. Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	1/24
		РО 2.3. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	1/24
		РО 2.4. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	1/24
		РО 2.5. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	2/48
		РО 2.6. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	1/24
		РО 2.7. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога, изделия из теста.	1/24
		РО 2.8. Овладеть технологиями выполнения работ на предприятии общественного питания.	11/264
	ПМ 3. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного питания	РО 3.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	1/24
		РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	1/24

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
		РО 3.3.Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства.	2/48
ПМ 4. Приготовление блюд казахской национальной кухни и кухни народов мира		РО 4.1. Готовить блюда казахской и европейской кухни.	2/48
		РО 4.2. Готовить блюда паназиатской, азиатской и грузинской кухни.	2/48
		РО 4.3. Выполнять основные приемы и навыки по приготовлению казахской национальной и европейской кухни.	6/144
		РО 4.4. Выполнять основные приемы и навыки по приготовлению паназиатской, азиатской и грузинской кухни.	5/120
Промежуточная, итоговая аттестация		-	6/144