

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.25 17:34

Регистрационный номер

19755

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.25 17:34

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 «Беккер и К»

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно организовывать технологический процесс приготовления, оформления, подачи блюд в 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:

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:

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:

Разработана по дуальной системе обучения

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций, выражений содержащих обратные тригонометрические функции, решать задачи с применением дискретной случайной величины, алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений, графики и свойства логарифмической функции, математические модели задач, задачи на нахождение элементов многогранников, площади поверхности и стереометрические задачи.	5/120
	ООД 2. Информатика	Изучаются области аппаратного и программного обеспечения, представления данных,	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	
ООД 3. Русский язык	Изучаются фонетика, лексика, морфология, словообразование, синтаксис и пунктуация; стили речи, нормы современного русского языка; составление разных видов плана; изложение материала, представление информации в виде графика, диаграммы, схемы, создание текстов научно-популярного подстиля.	2/48
ООД 4. Русская литература	Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе, сочинения и изложения; заучивание наизусть текстов; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема, сюжет и композиция произведения.	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются фонетико-морфологические синтаксические и лексические особенности речи; структурная система языка, значения слов, особенности употребления, изменения в функциональных стилях; применение активных слов в речи; умение участвовать в диалоге; составлять интервью на конкретную тему; продолжать	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>беседу, вести дискуссию; анализировать, обрабатывать, обобщать и использовать информацию, связанную с темой; способностью распознавать функциональные свойства языка и использовать их для передачи мысли. Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе; заучивание наизусть стихотворений; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема, сюжет и композиция произведения.</p>	
ООД 6. Иностранный язык	<p>Изучается фонетика, лексика, грамматика, единственное и множественное число в английском языке, личные местоимения, артикли, глаголы, транскрипция, словарь по английскому языку, пересказывают тексты, пишут сочинения.</p>	3/72
ООД 7. История Казахстана	<p>Изучаются основные этапы истории Казахстана с древнейшей эпохи до наших дней, непрерывность и преемственность этногенеза, становления и развития государственности казахского народа, динамику развития отечественной истории.</p>	3/72
ООД 8. Самопознание	<p>Изучаются формирование духовно-нравственной природы и творческого потенциала, развиваются позитивное мышление, гуманистическое мировоззрение и навыки</p>	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	служения обществу.	
ООД 9. Физическая культура	Изучается техника безопасности, здоровый образ жизни, правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, и т.д, настольный теннис), в национальных, базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике.	3/72
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности. Изучается тактическая, огневая, строевая подготовка, общевоинские уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстана, военная топография.	4/96
ООД 11. Физика	Изучаются основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	4/96
ООД 12. Химия	Изучаются современную теорию строения атома, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химию вокруг нас и в жизни. Проведение лабораторных опытов и практических работ.	4/96
ООД 13. Всемирная	Изучаются представление о	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
история	истории, исторических источниках, философских концепций исторического развития, оценочных характеристик исторических знаний, периодизация всеобщей истории.	
ООД 14. Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия Клеточная биология, структурные компоненты хлоропласта и их функции. Пигменты фотосинтеза. механизм разных типов транспорта веществ, клеточного дыхания, функции почек в процессе очищения крови человека, закономерности наследственности, положения теории эволюции, этапы эволюции жизни на Земле, роль и значение биотехнологии в жизни человека.	2/48
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 информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
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	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	процессы, происходящие на предприятии.	
	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 продуктов.	1/24
	РО 1.6. Овладеть технологиями выполнения работ на предприятии общественного питания в холодном и мясо-рыбном цехах.	18/432
ПМ 2. Выполнение	РО 2.1. Эксплуатировать тепловое	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	оборудование, соблюдая технику безопасности.	
		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.	42/1008
	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
		РО 3.3. Выполнять основные виды работ по квалификации в условиях производства.	15/360
	ПМ 4. Приготовление блюд казахской национальной кухни и кухни народов мира	РО 4.1. Готовить блюда казахской и европейской кухни.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 4.2. Готовить блюда паназиатской, азиатской и грузинской кухни.	1/24
		РО 4.3. Выполнять основные приемы и навыки по приготовлению казахской национальной и европейской кухни.	20/480
		РО 4.4. Выполнять основные приемы и навыки по приготовлению паназиатской, азиатской и грузинской кухни.	13/312
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144