

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 18:02

Регистрационный номер

19289

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 18:05

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»

Партнеры-разработчики:

ТОО « Crown Star» Отель «Казахстан»

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи по приготовлению различных блюд, напитков и кулинарных изделий, оформления и подачи блюд.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №2 к приказу Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. №284 «Организация питания»;
Приказ Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 17.01.2017 г. №3 «Индустрия питания»

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

« Поварское дело»-34

Форма обучения:

очная

База образования:

общее среднее образование

Язык обучения:

Русский

Общий объем кредитов:

60

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:

28.08.2021 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ К Z 87LAA00001642

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

3W10130302- №011

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

27.01.2022 г.

Отличительные особенности ОП:

ОП разработана на основе зарубежной программы « Soprano Group» (Финляндия) в рамках проекта «Жас маман».

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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	2/48
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
	БМ3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,5/12
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,5/12
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
	ПМ 1. Работа в ресторанном бизнесе	РО 1.1. Вести подготовку к работе.	1/24
		РО 1.2. Готовить блюда на завтрак и обед в качестве члена команды.	1/24
		РО 1.3. Оценивать собственную компетентность и свою деятельность как члены рабочего сообщества.	1/24
		РО 1.4. Выполнять работу в качестве помощника повара .	6/144
	ПМ 2. Приготовление обеденных блюд массового производства	РО 2.1. Принимать, организовывать хранение и обрабатывать ингредиенты.	1/24
		РО 2.2. Готовить обеденные блюда и выпечку.	1/24
		РО 2.3. Оценивать свою компетентность и деятельность при производстве блюд массового производства.	2/48
		РО 2.4. Планировать работу на период.	1/24
		РО 2.5. Выполнять работу в качестве повара обеденных блюд.	12/288
	ПМ 3. Производство продуктов питания для обслуживания банкетов и других мероприятий	РО 3.1. Принимать заказы и планировать этапы, сроки и последовательность приготовления пищи.	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.2. Готовить блюда для банкетов и для особых случаев в соответствии с характером мероприятия.	1/24
		РО 3.3. Подготовить посуду, сервировку стола в зависимости от банкета.	1/24
		РО 3.4. Выполнять работу в качестве повара банкетных блюд.	12/288
	ПМ 4. Производство блюд по меню a la carte	РО 4.1. Планировать свою деятельность и ежедневные задания. Готовить блюда, гарниры и десерты по меню a la carte. Контролировать производственный процесс.	1/24
		РО 4.2. Выполнять работу в качестве повара блюд по меню a la carte.	6/144
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144