

Согласовано

Директор

ЧУ «Барнаульский

кооперативный техникум»

Алтайского крайпотребсоюза

Красилова И.Н.


«25» марта 2026г.

Согласовано

Директор

колледжа ЭБП КарУ

Казпотребсоюза

к.э.н., профессор

Кудайбергенова С.К.


«25» марта 2026г.

ПРОГРАММА

академической мобильности преподавателя

Направляющая организация:

Колледж экономики, бизнеса и права
ЧУ Карагандинского университета
Казпотребсоюза, Республика Казахстан

Принимающая организация:

ЧУ «Барнаульский кооперативный
техникум» Алтайского
крайпотребсоюза, Российская
Федерация

Место проведения:

г. Барнаул, Алтайский край, Россия, ЧУ
«Барнаульский кооперативный
техникум» Алтайского
крайпотребсоюза,

Период проведения учебных занятий:

с 30 марта по 04 апреля 2026 года

Разработчик программы

академической мобильности:

преподаватель Джаужанова М.М.

Общий объем учебной нагрузки:

36 академических часов

Дисциплина (ПМ):

«Современная интерпретация
национальной кухни»

1. Цель программы

Развитие академического сотрудничества между образовательными организациями, обмен педагогическим опытом и повышение качества подготовки специалистов в области организации питания через преподавание дисциплины «Современная интерпретация национальной кухни».

2. Задачи программы

- обмен опытом преподавания профессиональных модулей по специальности «**Организация питания**»;
- ознакомление студентов с особенностями и традициями национальной кухни;
- совершенствование профессиональных компетенций преподавателей;
- развитие международного сотрудничества между организациями образования;
- внедрение современных методик обучения в образовательный процесс.

3. Категория обучающихся

Студенты специальности «**Организация питания**» ЧУ «Барнаульский кооперативный техникум» Алтайского крайпотребсоюза,

4. Содержание программы

В рамках академической мобильности преподаватели проводят теоретические и практические занятия по **профессиональному модулю** «Современная интерпретация национальной кухни», включая следующие темы:

1. Особенности казахской национальной кухни.
2. Технология приготовления традиционных казахских блюд.
3. Национальные блюда из мяса, теста и молочных продуктов.
4. Современные тенденции развития национальной кухни.
5. Приготовление и подача национальных блюд.
6. Практические аспекты приготовления традиционных блюд.
7. Дегустация и оценка качества национальных блюд.

5. Учебная нагрузка

Вид занятий	Количество часов
Теоретические занятия	16
Практические занятия	18
Консультации, обсуждение результатов	2
Итого	36 часов

6. План-график проведения занятий

Дата	Вид занятия	Количество часов
30 марта	Теоретические занятия	6
31 марта	Теоретические и практические занятия	6
01 апреля	Практические занятия	6

Дата	Вид занятия	Количество часов
02 апреля	Теоретические занятия и мастер-класс	6
03 апреля	Практические занятия	6
04 апреля	Практические занятия, подведение итогов	6
Итого		36 часов

7. Ожидаемые результаты

- повышение профессиональных компетенций студентов;
- обмен педагогическим опытом между преподавателями;
- укрепление международного сотрудничества между организациями образования;
- внедрение лучших практик преподавания дисциплин профессионального цикла.

8. Итоговые мероприятия

- проведение открытых занятий;
- обсуждение результатов академической мобильности;
- обмен методическими материалами;
- подготовка отчета по итогам реализации программы.

Разработчик

преподаватель

Колледж экономики, бизнеса и права

ЧУ Карагандинского университета

Казпотребсоюза



М.М.Джаужанова