

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.13 11:38

Регистрационный номер

11950

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.13 11:38

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

г. Шымкент

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП "Колледж индустрии питания и сервиса"

Партнеры-разработчики:

ТОО "Кәусар", ТОО "Мадлен. kz", ТОО "Ладушки"

Цель ОП:

Подготовка специалистов рабочих квалификаций, способных самостоятельно и ответственно выполнять практические работы по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, изготовлению качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентации и продаже в организациях питания

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания", приказ Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №284 от 22.10.2018 г., приложение №2; "Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий", приказ Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №289 от 24.10.2018 г., приложение №2

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS34_ Кулинария, WSC2022_WSOS32_ Кондитерская_и_Кондитерские изделия, 2022 г.

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:

25.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ96LAA00023014

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№005

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

27.05.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Сформировать математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования; содействовать применению математического языка и основных математических законов, изучению количественных отношений и пространственных форм для решения задач в различных контекстах.	8/192
	ООД 2. Информатика	Сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения,	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		представления данных, 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	Развивать творчески активную языковую личность путем совершенствования функциональной грамотности 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.	3/72
	ООД 4. Русская литература	Сформировать духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание произведений, учитывая их социально-исторические и духовно-эстетические аспекты.	3/72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Совершенствовать языковые навыки обучающихся на основе интегрированного преподавания казахского языка	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		и литературы, развивать навыки свободной речи и грамотного письма с соблюдением языковых норм, уважительного отношения к государственному языку.	
	ООД 6. Иностранный язык	Сформировать предметные знания, а также широкий круг коммуникативных умений и навыков на основе таких ценностей, как: казахстанский патриотизм и гражданская ответственность, уважение, сотрудничество, труд и творчество, прозрачность, обучение на протяжении всей жизни.	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Обеспечить осмысление обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе	4/96
	ООД 8. Самопознание	Содействовать становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию; создать условия для личностного и профессионального роста юношей и девушек, способствуя принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулируя развитие открытости, социальной ответственности, творческой	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		активности и позитивного восприятия жизни; активное служение обществу через практическое применение обучающимися полученных знаний в повседневной жизни.	
	ООД 9. Физическая культура	Способствовать повышению мотивации 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
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Сформировать 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	4/96
	ООД 11. Физика	Сформировать у обучающихся основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6/144
	ООД 12. Химия	Сформировать у обучающихся систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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.	
	ООД 13. География	Создать обучающимся условия для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства	3/72
	ООД 14. Биология	Развивать современные биологические знания и умения у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовить всесторонне развитую личность, которая понимает значение жизни как наивысшую ценность	3/72
	БМ 01. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять и соблюдать принципы здорового образа жизни	1/24
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизические способности	2/48
	БМ 02. Применение информационно-коммуникационных и	РО 2.1 Владеть основами информационно-коммуникационных технологий	3/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины		Объем кредитов/часов
	цифровых технологий			
		РО 2.2 Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов		4/24
	БМ 03. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1 Владеть основными вопросами в области экономической теории.		0,3/8
		РО 3.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.		0,3/8
		РО 3.3 Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.		0,3/8
		РО 3.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в РК.		1/24
		РО 3.5 Соблюдать этику делового общения		1/24
	ПМ 01.Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с соблюдением санитарных норм и правил производства пищевых продуктов и безопасности окружающей среды. Подготовка ингредиентов и расчет их расхода, применение кулинарных методов, презентация блюд по требованиям стандартов WorldSkills	РО1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.		4,5/108
		РО 1.2 Готовить блюда и гарниры из овощей, плодов и грибов, соусы к ним.		4,25/102
		РО 1.3 Готовить блюда из рыбы		3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		и морепродуктов, соусы к ним.	
		РО 1.4 Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, соусы к ним.	4,66/112
		РО 1.5 Готовить супы, холодные блюда и закуски.	3,09/74
		РО 1.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2,75/66
		РО 1.7 Готовить блюда и изделия из муки.	3,75/90
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	6/144
		РО 2.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4/96
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1 Готовить блюда азиатской и паназиатской кухни.	5,5/132
		РО 3.2 Готовить блюда казахской национальной кухни.	3,5/84
		РО 3.3 Готовить блюда европейской кухни.	8/192
	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	РО 4.1 Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	2,5/60
		РО 4.2 Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста	3,75/90
		РО 4.3 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста	5,25/126
		РО 4.4 Выполнять замес, обминку, разделку безопасного дрожжевого теста, формовать и выпекать изделия из него.	5/120
		РО 4.5 Выполнять замес,	5,5/132

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		обминку, разделку опарного дрожжевого теста, формовать и выпекать изделия из него.	
		РО 4.6 Выполнять замес, обминку, разделку слоеного дрожжевого теста, формовать и выпекать изделия из него.	3/72
	ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	РО 5.1 Выполнять замес, формовку, выпечку бисквитного, воздушного теста.	4,5/108
		РО 5.2 Выполнять замес, формовку, выпечку заварного, вафельного теста.	2,25/54
		РО 5.3 Выполнять замес, формовку, выпечку песочного, сдобно-пресного, теста.	4,5/108
		РО 5.4 Выполнять замес, формовку, выпечку слоеного, рубленого теста.	2,5/60
		РО 5.5 Выполнять замес, формовку, выпечку пряничного, медового теста теста.	2,25/54
	ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них, оформление и моделирование готовых изделий, десертов, миниатюр, индивидуальных тортов и птифуров различными средствами с учетом стандартов WorldSkills	РО 6.1 Готовить кремы	1,75/42
		РО 6.2 Приготовление мастики, марципана, украшений, желе, посыпки	2,25/54
		РО 6.3 Готовить карамель. Выполнять подготовку шоколада для оформления	2,75/66

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		изделий	
		РО 6.4 Готовить и оформлять десерты, пирожные, торты	5,25/126
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216