

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.16 10:38

Регистрационный номер

12256

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.16 10:39

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Карагандинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ ТПТК "Темиртауский профессионально-технический колледж"

Партнеры-разработчики:

ТРЦ "Камелотт" г.Темиртау

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно решать практические задачи по организации технологического процесса приготовления различных блюд и кондитерских изделий

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018 г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

3W10130301 Кондитерское дело, 3 W10130302 Поварское дело

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:

22.06.2022 г

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ 95LAA00000334

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ 95LAA00000334

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

13.06.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

Использование зарубежного опыта по подготовке кадров по данной специальности. При разработке использовалась образовательная программа по специальностям технического и профессионального образования «Шеф-повара и повара», специальность 0500000 – Сервис, экономика и управление, профессия: Шеф-повара и повара, Soprano Group, Финляндия, ОРН-5213-2020 от 21.12.2020 г

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

| № модуля/дисциплины | Наименование | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---------------------|--------------------|--|----------------------|
| | ООД 01. Математика | Изучаются: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая статистика и теория вероятностей», «Степени и корни. Степенная функция», «Показательная и логарифмическая функции», «Предел функции и непрерывность», «Производная и ее применение», «Первообразная и интеграл», «Комплексные числа», «Дифференциальные уравнения», «Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», | 8/192 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
| | «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел» | |
| ООД 02. Информатика | Дисциплина направлена на овладение знаниями, умениями и навыками, позволяющими использовать ИТ- знания в профессиональной деятельности. Изучают: информационные процессы в различных системах, представления информации в соответствии с поставленной задачей, создание информационных объектов сложной структуры, в том числе гипертекстовые | 2/48 |
| ООД 03. Русский язык | Формируются систематизация знаний, умений и навыков в чтении, аудировании, говорении, письме, построении различных типов речевой деятельности применительно к общественно-политической, социально-культурной и профессиональной сферам, на приобретение комплекса знаний, умений и навыков в учебно-профессиональной и научно-профессиональной сферах, обеспечивающих в конечном счете овладение специальностью | 3/72 |
| ООД 04. Русская литература | Формируются воспитание духовно развитой личности, формирование гуманистического мировоззрения, гражданского сознания, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе;- понимание культурного многообразия своей страны и мира, уважение к культуре своего и других народов, толерантность-развитие эмоционального восприятия художественного | 3/72 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|--|--|-------------------------|
| | <p>текста, образного и аналитического мышления, творческого воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции, формирование начальных представлений о специфике литературы в ряду других искусств;- осмысление художественно-нравственного опыта предшествующих поколений, способность к определению своего отношения к идеалам автора, пониманию собственно и чужой позиции;- развитие навыков работы с художественным образом и развитие эстетического вкуса</p> | |
| <p>ООД 05. Казахский язык и литература</p> | <p>Изучаются сравнения норм и общечеловеческих ценностей на различных этапах развития общества, отображенных в произведениях казахской литературы;- комплексного анализа поэтических и прозаических произведений с помощью алгоритмов литературоведческого анализа текстов, моделировать их художественный мир;- свободного устного и письменного общения;- ведения дебатов, дискуссий;- контроля знаний, используя доступные средства обучения по литературе;- современного прочтения и интерпретации классики (критерии злободневности и актуальности);- владения понятийным аппаратом, необходимым для проведения литературоведческого анализа текста;- самостоятельной работы,</p> | <p>4/96</p> |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
| | направленной на получение новых литературных знаний, их систематизацию и обобщение;- использование оптимальных методов и средств изучения литературного произведения;- составления плана работы с дополнительным материалом | |
| ООД 06. Иностранный язык | Дисциплина направлена на овладение знаниями, умениями и навыками, позволяющими использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности. Осуществляется обучение всем видам речевой деятельности (аудированию, говорению, чтению, письму). | 4/96 |
| ООД 07. Самопознание | Способствует выявлению общечеловеческих ценностей, заложенных в природе каждого человека;развивает позитивное мышление, умение глубоко размышлять и делать различие между добром и злом, вечным и временным;обогащает внутренний мир учащихся через знакомство с духовным наследием человечества;развивает гуманистическое мировоззрение обучающихся колледжей, их ценностного отношения к себе и окружающему миру;развививает нравственные и профессиональные качества личности, практические навыки служения обществу. | 2/48 |
| ООД 08. Физическая культура | Изучаются важность и необходимость соблюдения правил личной гигиены, влияния физических упражнений на физическую и энергетическую | 5/120 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|--|---|-------------------------|
| | систему человека,улучшения двигательных компетенций в своем физическом развитии | |
| ООД 09. История Казахстана | Формируются исторические знания о ключивых проблемах этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества на территории Казахстана в различные исторические периоды | 4/96 |
| ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка | Изучаются конкретные дидактические задачи, среди которых важнейшей является формирование у учащихся убежденности, сознательной готовности к защите суверенитета Республики Казахстан, ответственного отношения к военной службе. | 4/96 |
| ООД 12. Физика | Изучаются механику, молекулярную физику, электричество и магнетизм, оптику, атомную физику и физику атомного ядра и элементарных частиц, по которым бакалавр должен иметь систематические знания и умение применять их для решения задач заданной степени сложности. | 6/144 |
| ООД 13. Химия | Формирование умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование целостного представления о мире и роли химии в созданиисовременной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания; | 6/144 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|---|-------------------------|
| | развитие умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию | |
| ООД 14. Биология | Изучаются значимые биологические знания и умения, определяющие роль человека в природе на основе понимания законов ее развития. | 3/72 |
| ООД 15. География | Изучаются географическое и пространственное мышление, географическая культура и язык, понимание глобального, регионального и локального подхода в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений | 3/72 |
| БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств | РО 1.1 Использовать средства физической культуры для укрепления здоровья и ведения здорового образа жизни | 2/48 |
| | РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности. | 2/48 |
| БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий | РО 2.1 Применять различные виды программного обеспечения и информационных систем в профессиональной деятельности | 1/24 |
| | РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов. | 1/24 |
| БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ | РО 3.1 Применять основы экономических знаний в профессиональной деятельности | 1/24 |

| № модуля/дисциплины | Наименование | Результаты | |
|---------------------|--|--|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | предпринимательства | для решения производственных ситуаций с позиции эффективности и рациональности | |
| | | РО 3.2. Владеть основами предпринимательской деятельности | 1/24 |
| | | РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой" экономике | 1/24 |
| | | РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан | 0,5/12 |
| | | РО 3.5. Соблюдать этику делового общения. | 0,5/12 |
| | ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов | РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности | 0,5/12 |
| | | РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные | 2,5/60 |
| | | РО 1.3 Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне | 9,5/228 |
| | | РО 1.4 Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные | 5,5/132 |
| | | РО 1.5 Готовить супы и холодные блюда, и закуски | 4/96 |
| | | РО 1.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога | 4/96 |
| | | РО 1.7 Готовить блюда и изделия из муки | 4/96 |
| | ПМ 2. Соблюдение | РО 2.1 Готовить блюда и | 4/96 |

| Наименование | | Результаты | Объем |
|----------------------------|---|--|-----------------------|
| № модуля/дисциплины | | обучения/Краткое описание дисциплины | кредитов/часов |
| | специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания | кулинарные изделия для лечебного питания | |
| | | 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 кухни | 4/96 |
| | | РО 3.2 Готовить блюда паназиатской кухни | 4/96 |
| | | РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни | 5/120 |
| | ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него | РО 4.1 Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности | 1/24 |
| | | РО 4.2 Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста | 2/48 |
| | | РО 4.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста | 2/48 |
| | | РО 4.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста | 2/48 |
| | | РО 4.5 Формовать изделия из дрожжевого теста | 3/72 |
| | | РО 4.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке | 2/48 |
| | | РО 4.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста | 2/48 |
| | ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него | РО 5.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы | 2/48 |
| | | РО 5.2 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него | 3/72 |
| | | РО 5.3 Разделять песочное тесто | 2/48 |
| | | РО 5.4 Разделять заварное тесто | 2/48 |

| № модуля/дисциплины | Наименование | Результаты | |
|---------------------|---|---|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | | РО 5.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке | 1/24 |
| | | РО 5.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста | 2/48 |
| | ПМ 6.. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий | РО 6.1 Готовить кремы | 4/96 |
| | | РО 6.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель | 4/96 |
| | | РО 6.3 Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий | 4/96 |
| | | РО 6.4. Готовить и оформлять десерты | 5/120 |
| | | РО 6.5. Готовить и оформлять пирожные | 5/120 |
| | | РО 6.6. Готовить и оформлять торты | 5/120 |
| | Промежуточная, итоговая аттестация | - | 9/216 |