

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.05.19 17:21

**Регистрационный номер**

12690

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.05.19 17:21

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

W10130301 Кондитер-оформитель

**Регион:**

Костанайская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП « Рудненский колледж технологии и сервиса»

**Партнеры-разработчики:**

ИП Тараев В.В.

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов способных самостоятельно решать практические задачи по приготовлению кондитерских изделий

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Организация питания" Приложение № 2 к приказу Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. №284, «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» Приложение № 2

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

Компетенция 32 Кондитерское дело

**Форма обучения:**

очная

**База образования:**

основное среднего образование

**Язык обучения:**

русский

**Общий объем кредитов:**

**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:**

08.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ65LAA00018237

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ 005

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

24.02.2020 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучают функцию, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическую статистику и теорию вероятностей, степени и корни, степенную функцию, показательную и логарифмическую функцию, производную и ее применение, первообразную и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольную систему координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.	8 / 192
	ООД 2. Информатика	Изучают понятия в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования	2 / 48

		<b>Результаты</b>	
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>	
	информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.		
ООД 3. Русский язык	Изучают нормы литературного языка (орфоэпические, орфографические, лексические и грамматические) и правила речевого этикета в устной и письменной речи в различных сферах и ситуациях общения. Обогащение словарного запаса и расширение круга используемых грамматических средств академического языка.	3 / 72	
ООД 4. Русская литература	Изучают проблему лишних людей, героев нашего времени, психологию литературных героев, понимание причинных поступков, семейные ценности, человека в эпоху перемен и тоталитарного режима. Анализируют художественные произведения, излагают свою интерпретацию художественного текста.	3 / 72	
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, связанных с будущей профессией, содержание аутентичных текстов разных жанров, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию. Изучают художественные тексты культурного наследия, историко-	4 / 96	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	литературные сведения, анализируют художественные произведения, используя литературоведческий и терминологический арсенал.	
ООД 6. Иностранный язык ( английский язык)	Изучают современные и актуальные проблемы общества, науки и техники, коммуникаций: нанотехнологии и технологии будущего, функции человеческого мозга, способы борьбы со стрессовыми ситуациями, исследование космоса, органическая и неорганическая еда, трудоустройство и самореализация.	4 / 96
ООД 7. История Казахстана	Изучают особенности развития центральноазиатских цивилизаций, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	4 / 96
ООД 8. Самопознание	Изучают общечеловеческие ценности, размышляют о добре и зле, о вечном и временном, понимают самих себя и других людей, раскрывают свою нравственно-духовную природу и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	2 / 48
ООД 9.Физическая культура	Повышают мотивацию обучающихся к укреплению физического и психического	5 / 120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей. Изучаются основные разделы: знания о физической культуре, легкая атлетика, спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта.	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формируют 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. Изучают правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, тактическая подготовка, огневая подготовка, строевая подготовка, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий.	4 / 96
ООД 11. Физика	Изучают механику, молекулярную физику, электричество и магнетизм, колебания, волны, оптику, квантовую физику, нанотехнологии и наноматериалы, космологию.	6 / 144
ООД 12. Химия	Изучают частицы вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химию вокруг нас: химию Земли, углерод и его соединения,	6 / 144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 13. Биология	<p>биохимию.</p> <p>Изучают молекулярную биологию и биохимию, клеточную биологию, питание, транспорт веществ, дыхание, выделение, клеточный цикл, размножение, рост и развитие, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, координация и регуляция, движение, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду.</p>	3 / 72
ООД 14. География	Изучают методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества.	3 / 72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	4/ 96
	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.	1/24
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 3. 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
		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
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1 /24
	ПМ 1. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1/24
		РО 1.2. Формовать и выпекать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	3/72
		РО 1.3. Готовить слоеное тесто и выпекать изделия из него.	2/48
		РО 1.4. Готовить песочное тесто и выпекать изделия из него	2/48
		РО 1.5. Готовить заварное тесто и выпекать изделия из него	2/48
		РО 1.6. Готовить и выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	2/48
	ПМ 2. Приготовление десертов и их оформление	РО 2.1 Подготавливать к работе технологическое оборудование в соответствии с инструкциями техники безопасности	0,5/12
		РО 2.2.Выполнять основные	1/24

		<b>Результаты</b>	
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		требования при организации рабочего места	
		РО 2.3 Готовить десерты и оформлять их подачу на тарелке соусами	2/48
		РО 2.4 Готовить и подавать десерты с соусами из миндального, белкового полуфабриката	5/120
		РО 2.5 Готовить различные виды зефира, суфле и маршмеллоу	5/120
	ПМ 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 3.1. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	5/120
		РО 3.2. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1/24
		РО 3.3. Формовать изделия из дрожжевого теста.	4/96
		РО 3.4. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1/24
		РО 3.5. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1/24
	ПМ 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 4.1. Выполнять основные требования по санитарии и гигиене.	2,5 / 60
		РО 4.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель, крема.	3/72
		РО 4.3. Готовить и оформлять пирожные.	6/144
		РО 4.4. Готовить и оформлять торты.	9/216
	ПМ 5. Приготовление изделий из шоколада	РО 5.1. Темперировать белый, молочный, темный шоколад и глазурь с использованием элементов декора	3/72
		РО 5.2 Готовить пластичный, ливной шоколад и фигурки из него.	3/72



		<b>Результаты</b>	
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>	
	РО 5.3 Формовать различные виды конфет с использованием начинок.	6/144	
	РО 5.4 Создавать эскизы и макеты кондитерских изделий	5/120	
ПМ 6. Выполнение профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами	РО 6.1 Готовить торты и пирожные массового производства	6/144	
	РО 6.2. Декорировать фирменные торты и пирожные	10/240	
	РО 6.3. Выполнять поручения в пределах собственной компетенции	5/120	
	РО 6.4. Работать в команде, эффективно выполнять профессиональные задачи	10/240	
Промежуточная, итоговая аттестация	-	6 / 144	