

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.16 10:18

Регистрационный номер

14536

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.16 10:18

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Алматинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Государственное коммунальное казенное предприятие "Текелийский профессиональный колледж"

Партнеры-разработчики:

ГККП "Текелийский профессиональный колледж", ТОО "Алтын Чаж", ИП "Давыдов", ИП "Сапыжанова" г.Текели

Цель ОП:

Подготовка рабочих кадров для сферы общественного питания, способных готовить блюда и кондитерские изделия разнообразного ассортимента

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Производство продуктов общественного питания» Приложение №15 к приказу Заместителя Председателя Правления НПП РК «Атамекен» от 27.12.2019г. №266, "Организация питания" Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления НПП РК «Атамекен» от 22.10.2018г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS34_Cooking, WSC2022_WSOS32_Patisserie_and_Confectionery

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

180/4320

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:

29.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ14LAA00003732

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

025, 031

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

23.12.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Дисциплина направлена на развитие у обучающихся математической культуры и системы математических знаний и умений	8/192
	ООД 2. Информатика	Дисциплина направлена на развитие умений обрабатывать информацию, моделировать объекты и процессы, овладение методами и средствами информационных технологий	2/48
	ООД 3. Русский язык	Дисциплина направлена на развитие коммуникативных навыков, обеспечивающих свободное владение языком в разных сферах и ситуациях общения	3/72
	ООД 4. Русская литература	Дисциплина направлена на развитие читательской культуры, развитие устной и письменной речи обучающихся,	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		освоение текстов художественных произведений в единстве формы и содержания	
	ООД 5. Казахский язык и литература	Дисциплина направлена на использование языка в учебной деятельности и повседневной жизни, приобщению обучающихся к культуре народов Казахстана, обеспечивает их готовность к межнациональному общению	4/96
	ООД 6. Иностранный язык	Дисциплина направлена на формирование полиязычной, поликультурной личности	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Дисциплина направлена на формирование углубленных знаний по ключевым проблемам этнической, политической, социально-экономической и культурной истории Казахстана	4/96
	ООД 8. Самопознание	Дисциплина направлена на раскрытие духовно-нравственного потенциала человека, развитие стремления к самопознанию и самосовершенствованию на основе общечеловеческих ценностей	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Дисциплина направлена на расширение объема знаний о закономерностях двигательной активности, спортивной тренировке, значении занятий физической культурой для будущей трудовой деятельности и повышение функциональных способностей организма	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Дисциплина направлена на подготовку обучающихся к службе в ВС РК	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 11. Физика	Дисциплина направлена на расширение представления о физической картине мира и формирование научного мировоззрения обучающихся	6/144
	ООД 12. Химия	Дисциплина направлена на углубление знаний о значимости многообразия химических веществ и их превращений, развитие бережного использования природных ресурсов	6/144
	ООД 13. Биология	Дисциплина направлена на углубление знаний обучающихся о многообразии живых организмов, эволюции окружающего мира, законах и закономерностях природных явлений	3/72
	ООД 14. География	Дисциплина направлена на обогащение знаний о закономерностях развития природы, населения, геополитики и экономики, формирование всестороннего знания о мире, необходимого для объективного познания особенностей природных, социальных, экономических и политических процессов	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3/72
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3/72
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	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.	1/24
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
ПМ 1. Использование рациональных методов организации труда	РО1.1. Применять средства и методы охраны труда и техники безопасности	2/48
	РО 1.2. Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи	2/48
	РО1.3. Соблюдать правовые основы стандартизации, сертификации и метрологии	1/24
	РО1.4. Осуществлять калькуляцию и учет на предприятиях общественного питания	1/24
ПМ 2. Выполнение первичной и тепловой	РО 2.1. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый	12/288

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	основной соус и его производные	
		РО 2.2. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне	9/216
		РО 2.3. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные	9/216
		РО 2.4. Готовить супы, холодные блюда и закуски	6/144
		РО 2.5. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	7/168
		РО 2.6. Готовить блюда и изделия из муки	6/144
	ПМ 3. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 3.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	4/96
		РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания	3/72
	ПМ 4. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 4.1. Готовить блюда азиатской кухни	5/120
		РО 4.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	3,5/84
		РО 4.3. Готовить блюда европейской кухни.	4,5/108
	ПМ 5. Приготовление блюд молекулярной кухни	РО 5.1. Готовить блюда молекулярной кухни	2/48
		РО 5.2. Готовить десерты способами молекулярной кухни	1/24
	ПМ 6. Приготовление дрожжевого теста и	РО 6.1. Готовить дрожжевое тесто опарным способом и	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	изделий из него	изделий из него	
		РО 6.2. Готовить дрожжевое тесто безопасным способом и изделий из него	4/96
	ПМ 7. Приготовление и оформление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 7.1. Готовить и оформлять изделия из бисквитного теста	6/144
		РО 7.2. Готовить и оформлять изделия из слоеного теста	4/96
		РО 7.3. Готовить и оформлять изделия из песочного теста	3,5/84
		РО 7.4. Готовить и оформлять изделия из заварного теста	3,5/84
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/168