

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.24 16:11

Регистрационный номер

15137

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.24 16:11

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

УО «Алматинский колледж менеджмента и сервиса»

Партнеры-разработчики:

" РЦ Метро" г.Алматы

Цель ОП:

Подготовка специалистов компетентных в приготовлении кондитерских изделий, умеющих комбинировать различные способы приготовления и сочетания продуктов для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий, умеющих пользоваться современными техническими оборудованиями пекарни.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS32_Patisserie_and_Confectionery

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:

25.04.2022 г

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ64LAA00012047

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№003

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

с 10 по 12 мая 2018 года

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
ООД 1 Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию у обучающихся языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдению языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку.
ООД 2 Русский язык и литература	Способствует формированию творчески активной языковой личности 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. Литература способствует формированию духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание произведений русских писателей XIX-XX веков, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты.
ООД 3 Иностранный язык	Способствует формированию полиязычной, поликультурной личности, совершенствует коммуникативные компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности,

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	повышает мотивации к изучению иностранного языка в будущей профессии, воспитывает патриотическое отношение к своей Родине, к своему народу и толерантное отношение к представителям другой культуры, воспитывает этику межличностных отношений в семье, в коллективе и в социуме.
ООД 4История Казахстана	Способствует формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции. Изучаются особенности развития цивилизации, этнические и социальные процессы, истории государства, войн и революций, развитие культуры, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, образования и науки на территории Казахстана.
ООД05Всемирная история	Способствует формированию личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, уважающего национальные и общечеловеческие ценности, осознающей большое значение накопленного человечеством культурно – исторического опыта, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки в учебной и социальной деятельности на основе изучения ключевых событий и процессов всемирной истории .Изучаются ключевые проблемы этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества в различные исторические периоды; формируется целостное представление о всемирно-историческом процессе; развиваются навыки исследования событий и явлений с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставления и критического анализа различных точек зрения и оценок исторических событий и личностей, определения собственного отношения к дискуссионным проблемам прошлого и современности; формируются навыки работы с различными типами исторических источников, поиска и систематизации исторической информации.
ООД 6 Математика	Создает условия для качественного освоения основ математики, содействует применению математического языка и основных математических законов, изучению количественных отношений и пространственных форм для

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	<p>решения задач в различных контекстах, способствует овладению математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для дальнейшего формирования и развития математических знаний, умений и навыков, направленных на развитие интеллектуальных качеств личности, развивает логическое и критическое мышление, творческие способности для подбора подходящих математических методов при решении практических задач, оценки полученных результатов и установления их достоверности; развивает коммуникативные навыки, в том числе способность передавать информацию точно и грамотно, а также использовать информацию из различных источников, включая публикации и электронные средства, способствует интеллектуальному развитию обучающихся на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры, развивает личностные качества, такие как независимость, ответственность, инициативность, настойчивость, толерантность, необходимые как для самостоятельной работы, так и для работы в команде.</p>
ООД 7 Информатика	<p>Обеспечивает обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике. Изучается роль информационных процессов в обществе, технических возможностей и перспектив использования информационных технологий. Обучающиеся понимают базовые принципы работы компьютеров для предоставления им возможности анализировать системы, разрабатывать решения, программные приложения, развивать и улучшать их, а также оценивать свои продукты; принципы и методы разработки, конструирования и программирования управляемых электронных устройств на базе вычислительной платформы; решают разнообразные задачи посредством анализа, абстракций, моделирования и программирования; развивают навыки программирования в современной среде программирования; учатся логическому, алгоритмическому, а также вычислительному мышлению, включающему способность к обобщению и аналогии, разложению задачи на составные части и выделению общих</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	закономерностей, нахождению эффективных и рациональных способов решения поставленных задач.
ООД 8 Физика	Формирует у обучающихся основы научного мировоззрения, способствует целостному восприятию естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. Изучаются разделы: "Механика", "Молекулярная физика", "Электричество и магнетизм", "Колебания", "Волны", "Оптика", "Квантовая физика", "Нанотехнология и наноматериалы", "Космология".
ООД 9 Химия	Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставляет обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений. Знание теории и законов химической науки способствует овладению умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, на производстве и в повседневной жизни, использовать полученные теоретические знания для объяснения химических явлений и свойств веществ, для безопасного использования их в быту, сельском хозяйстве и на производстве, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде. Изучаются разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия вокруг нас», «Химия и жизнь».
ООД 10 Биология	Позволяет развитию современных биологических знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.
ООД 11 География	Создает 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. Изучаются основные методы географических исследований, развивается понимание глобального, регионального и локального подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	и явлений; обсуждаются пути решения глобальных экологических проблем, в том числе экологических проблем Казахстана, роль личности в охране природы.
ООД 12 Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях. Изучаются основные требования военной присяги, устав Вооруженных Сил Республики Казахстан, вооружение и военная техника воинских частей, размещение и быт личного состава. Изучение дисциплины способствует воспитанию у обучающихся высокого казахстанского патриотизма и чувства верности своему Отечеству, развитию волевой, решительной, физически здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности путем знакомства с историей развития казахстанской армии и изучения её современного состояния, воспитанию осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.</p> <p>Обучающиеся получают необходимые военные знания и практические навыки по робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин, основам безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.</p>
ООД 13 Физическая культура	<p>Способствует повышению мотивации у обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Обучающиеся овладевают знаниями об истории и современном развитии физической культуры и спорта, их роли в формировании здорового образа жизни; укрепляют здоровье, развивают основные физические качества и повышают функциональные возможности организма, совершенствуют технико-тактические действия в базовых видах спорта; воспитывают бережное отношение к собственному здоровью, формируют потребности в его укреплении и длительном сохранении, развивают личные и морально-волевые качества.</p>
ООД 14 Самопознание	<p>Способствует раскрытию у обучающихся духовно-нравственной природы и творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. Изучение дисциплины способствует выявлению</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	<p>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; развивает нравственные и профессиональные качества личности, практические навыки служения обществу.</p>
<p>ОГД 01 Профессиональный казахский язык</p>	<p>Способствует формированию уважительное отношение к истории, культуре, традициям казахского народа и других этносов, проживающих на территории Республики Казахстан. Изучение дисциплины обеспечивает овладение лексико-грамматическим материалом по специальности, различными видами и формами речевой деятельности (устной, письменной, монологической, диалогической), необходимой для профессионального общения, техниками перевода профессионально ориентированных текстов.</p>
<p>ОГД 02 Профессиональный иностранный язык</p>	<p>Способствует формированию полиязычной, поликультурной личности, совершенствованию коммуникативной компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности; повышению мотивации к изучению иностранного языка в будущей профессии, воспитанию патриотического отношения к своей Родине, к своему народу и толерантного отношения к представителям другой культуры. Изучаются лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения, профессиональные термины для делового общения, деловые документы (деловое письмо, контракт, реклама, резюме, оформление документов и т.д.), различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической), техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>
<p>ОГД 03 Физическая культура</p>	<p>Способствует повышению мотивации у обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Обучающиеся овладевают знаниями о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии, развивают основные физические</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	качества и повышают функциональные возможности организма, совершенствуют технико-тактические действия в базовых видах спорта; воспитывают бережное отношение к собственному здоровью, формируют потребности в его укреплении и длительном сохранении, развивают личные и морально-волевые качества
ОПД 1.1 Экономика предприятий питания	Формируются студентами нормотивно-правовые акты регулирующих деятельности организации питания, порядок функционирования предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления. Изучают отраслевые особенности их экономики и место в системе общественного воспроизводства.
ОПД 1.2 Психология и этика профессиональной деятельности	Формируются роль и место профессиональной этики и психологии в деятельности. Психологические свойства личности, социализация, взаимодействие в профессиональной сфере. Профессиональная этика и психология делового общения. Служебный этикет.
ОПД 1.3 Охрана труда	Формируются правила безопасности которые необходимо знать в повседневной жизнедеятельности. Знать основные требования техники безопасности при нахождении на работе и в быту. Понимать к каким последствиям приведут упущения в соблюдении техники безопасности, как человеку так и обществу
ОПД 1.4 Основы стандартизации, сертификации и метрологии	Формируются основные правила обеспечения качественной подготовки инновационно-ориентированных, конкурентоспособных специалиста кондитера-оформителя по стандартизации, сертификации и метрологии в области организации питания, в частности в производстве кондитерской и шоколадной продукции.
	ОПД1.4 Основы стандартизации, сертификации и метрологии
ОПД 1.5 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Формируются основы общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Изучение требования к качествам срока и условия хранения, признаки органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов
ОПД 1.6 Рисование и лепка	Формируются законы композиции и свойства цвета предмета рисования и лепка в подготовке приготовления кондитерских и шоколадных изделий
ОПД 1.7 Торговые вычисления	Формируются определения метрическую систему мер, именованные числа, осуществлять приемы устных

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	вычислений, выполнять товарные вычисления с применением вычислительных средств, понятие о цене в торговле, простейшие методы и средства вычисления, вычислительные средства, применяемые в торговле.
СД 2.1 Организация производства предприятий питания	Формируются типы предприятий питания, входящие в него цехов и производственных участков, помещений для обслуживания потребителей и различного рода административно-хозяйственные службы. Изучение рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
СД 2.2 Товароведение пищевых продуктов	Изучаются ассортименты продовольственных товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации
СД2.2 Товароведение пищевых товаров	Формируются ассортименты пищевых товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации.
СД 2.3 Оборудование	Формируются современные торгово-технологические оборудования, правилами его эксплуатации и способами механизации технологических процессов приготовления пищевой продукции. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов и порядка правил ухода за ними.
СД 2.4 Технология мучных кондитерских изделий	Формируются разделы по технологии кондитерских изделий: подготовка сырья к производству, полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий, замес теста и способы его разрыхления, дрожжевое тесто и изделия из него, бездрожжевое тесто, изделия и полуфабрикаты из него, отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, приготовление пирожных, приготовление тортов, национальные кондитерские изделия, восточные сладости, технологический контроль.
ПП 01 Ознакомительная и учебная практика	Ознакомление с деятельностью и структурой действующей организации (место практики), формирование: регламентов, стандартов и нормативно-технической документации используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, нормативно-правовых актов регулирующих деятельность организации питания, рецептуру и технологию приготовления кондитерской

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	шоколадной продукции, требования к качествам срока и условий хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов.
ПП 02 Технологическая практика	Формирует правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов и порядка правил ухода за ними. Подготовка теста, начинок и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении продукции, выполнение процеживания, просеивания, протирания, замешивания, измельчения формирование сырья используемого для приготовления продукции, оформление десертов, кондитерских и шоколадны изделий.
ПП 03 Производственная практика	Самостоятельное приготовление кондитерской и шоколадной продукции, работа на технологических оборудованях, для изготовления кондитерской и шоколадной продукции, реализация готовой продукции с учетом требований безопасности, соблюдение санитарно-гигиенических требований, требований охраны труда и пожарной безопасности.
А 00 Аттестация (промежуточная и итоговая)	Определение оценки уровня знаний студента за весь период обучения, а также отзыв о его способностях, деловых и иных качествах.
Итого на обязательное обучение	-