

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.24 16:26

Регистрационный номер

15158

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.24 16:26

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель

3 W10130302 Повар

4 S10130303 Технолог

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП «Колледж индустрии туризма и гостеприимства» Управление образования города Алматы

Партнеры-разработчики:

ТОО «Айкул» ресторан КНАМА PARK

Цель ОП:

Подготовка специалистов в области организации питания, компетентных в приготовлении качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, в организации и управления технологическим процессом приготовления продуктов питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3.4

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №2 к приказу

Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.18г, №284

Профессиональный стандарт «Организация питания»

Карточка профессии: кондитер

Карточка профессии: повар

Приложение № 2 к приказу Заместителя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.18г, №284

Профессиональный стандарт «Индустрия питания»
Карточка профессии: Шеф-повар

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

техническое описание компетенции

Поварское дело 34

Кондитерское дело 32

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

240

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:

07.04.2022.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ66LAA00004833 от 18.05.2015г.

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

Кондитер 030

Повар 004

Технолог 005

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

13.11.2020.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины			
	ООД 1. Казахский язык и литература	Осуществляется формирование личности, обучение грамотному письму, свободному общению и соблюдению норм казахского литературного языка, развитие креативного мышления, умения выражать свои мысли в устной форме и писать, формировать	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	навыки аргументации, сравнения и анализа, оценки	
ООД 2. Самопознание	Изучение тематики разделов «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества»	2/48
ООД 3. Иностранный язык	Совершенствование навыков чтения, говорения, аудирования, письма на иностранном языке, формирование предметных знаний, широкого спектра навыков, развитие казахстанского патриотизма и гражданской ответственности, формирование возможности эффективно общаться с различными аудиториями	5/120
ООД 4. Математика	Изучаются функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, предел, непрерывность, первообразная функции и интеграл, производная, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии, параллельность, перпендикулярность, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения	8/192
ООД 5. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, компьютерные сети и информационная безопасность	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 6. Химия	Содержание курса химии направлено на углубление знаний о значимости многообразия химических веществ и их превращений, развитие бережного использования природных ресурсов; расширение представления обучающихся о многообразии природных веществ на основе углубления знаний о химии природных явлений, развития широкого спектра экспериментальных и практических навыков, использования критического мышления и творческого подхода к изучаемым процессам.	6/144
ООД 7. История Казахстана	Изучаются особенности развития цивилизации, ее экономическое развитие, этнические и социальные процессы, история государства, войн, революций, развитие культуры, общественно-политической мысли, образования, науки, политико-правовые процессы	4/96
ООД 8. География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества	3/72
ООД 9. Биология	Изучается молекулярная, клеточная биология, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции,	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	многообразие живых организмов, координация и регуляция, движение, биомедицина и биоинформатика, биотехнология	
ООД 10. Физическая культура	Расширяются знания о физической культуре, развиваются физические способности по легкой атлетике, спортивным играм, гимнастике, национальным и зимним видам спорта	4/96
ООД 11. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Конституционные основы обороны, роль, значение, символы, правовые основы, общевоинские Уставы ВС РК, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы военной робототехники, безопасности жизнедеятельности и информационных технологий	4/96
ООД 12. Всемирная история	Содержание учебного предмета направлено на формирование знаний по ключевым проблемам этногенеза, политогенеза и культурогенеза человеческой цивилизации. Данный курс ориентирован на углубление понимания обучающимися сущности мирового культурно-исторического процесса в его единстве и многообразии.	3/72
ООД 13. Русский язык	Содержание предмета направляется на развитие коммуникативных навыков, обеспечивающих свободное владение языком в разных сферах и ситуациях общения; развитие речевой деятельности и критического мышления; развитие умения осуществлять	3/72

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию.	
ООД 14. Русская литература	Содержание направляется на развитие образного и аналитического мышления, творческого воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции; развитие устной и письменной речи обучающихся; освоение текстов художественных произведений в единстве формы и содержания, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий.	2/48
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО1.1.Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
	РО 1.2.Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1.Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
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,	0,5/12

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	
	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
БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	0,5/12
	РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	0,5/12
	РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	0,5/12
	РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	0,5/12
ПМ 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	3/72
	РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста	4/96
	РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста	6/144
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста	3/72
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста	3/72
	РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	3/72

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	3/72
ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Готовить изделия из бисквитного теста и сиропа	3/72
	РО 2.2. Готовить изделия из слоеного теста	4/96
	РО 2.3. Готовить изделия из песочного теста	3/72
	РО 2.4. Готовить изделия из заварного теста	3/72
ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы	2/48
	РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель	2/48
	РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий	2/48
	РО 3.4. Готовить и оформлять десерты	2/48
	РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные	5/120
	РО 3.6. Готовить и оформлять торты	4/96
ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Организовывать рабочее место с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	2/48
	РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные	4/96
	РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне	4/96
	РО 4.4. Готовить блюда из мяса,	5/120

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные	
	РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски	5/120
	РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	3/72
	РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки	3/72
ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	4/96
	РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания	4/496
ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни	4/96
	РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни	4/96
	РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни	4/96
	РО 6.4. Готовить блюда казахской кухни	5/120
ПМ 7. Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	РО 7.1. Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение	3/72
	РО 7.2. Организовывать работы складских помещений	2/48
	РО 7.3. Проводить инвентаризацию	3/72
	РО 7.4. Проводить ревизию	3/72
	РО 7.5. Выполнить расчёты программы предприятия питания	3/72
ПМ 8. Организация производственного	РО 8.1 Составлять производственную программу	2/48

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	заготовочного предприятия	
		РО 8.2. Составлять производственную программу предприятий с полным циклом производства	2/48
		РО 8.3. Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования.	3/72
		РО 8.4. Осуществлять контроль качества готовой продукции	3/72
	ПМ 9. Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания	РО 9.1. Организовывать оказание услуг предприятий питания	9/216
		РО 9.2. Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента.	9/216
	ПМ 10. Разработка внутренней документации	РО 10.1. Создать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.	2/48
		РО 10.2. Создавать служебные документы.	4/96
		РО 10.3 Проект разработки внутренней документации предприятия питания	5/120
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	12/288