

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.27 15:13

Регистрационный номер

15319

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.27 15:13

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ «Колледж сферы обслуживания г. Петропавловск имени Искандера Даутова»

Партнеры-разработчики:

ТОО «ТАТКРАФТ- НОРЕКА», ИП «Завгородняя Т.П.» г. Петропавловск

Цель ОП:

Выпуск квалифицированных специалистов, обладающих профессиональными компетенциями по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции, качественных блюд, напитков и кулинарных 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):

Confectionery 32 Patisserie and (Кондитерское дело), Confectionery34 Cooking (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:

03.05.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ52LAA00019441

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

005

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучает овладение математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования.	8
	ООД 2. Информатика	Изучает овладение 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.	2
	ООД 3. Русский язык	Изучает развитие творчески активной языковой личности путем совершенствования функциональной грамотности	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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.	
ООД 4. Русская литература	Изучает формирование духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения.	3
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучает совершенствование языковых навыков обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, сохранение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку.	4
ООД 6. Иностранный язык	Изучает речевую тематику, тексты, технологии обучения формируют у учащихся общее представление о том, как используются материалы по биологии, математике, химии, экологии и т.д. знакомят с известными представителями мировой науки и культуры,	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		вызывают интерес к науке и тем самым создают необходимую основу для дальнейшего изучения иностранного языка в целях использования его в будущей профессиональной деятельности.	
	ООД 7. История Казахстана	Изучает особенности развития цивилизаций, этнические и социальные процессы, истории государства, войн и революций, особенности экономического развития цивилизаций, политико-правовые процессы, развитие культуры, общественно-политической мысли, образования и науки.	4
	ООД 8. Самопознание	Изучает познание человеком окружающей действительности, процесс становления личности, семейные ценности, духовно-нравственные ценности, гуманистические идеалы человечества, социальные роли личности, значение общечеловеческих, этнокультурных и национальных ценностей, нравственные основы профессиональной деятельности.	2
	ООД 9. Физическая культура	Способствует повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей.	5
	ООД 10. Начальная военная и технологическая	Изучает формирование у обучающихся представления об основах обороны государства,	4

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	подготовка	назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	
	ООД 11. Химия	Изучает предоставление обучающимся системы знаний о веществах и их превращениях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни.	6
	ООД 12. Физика	Изучает физические явления и свойства тел; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект; отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных и приводить примеры.	6
	ООД 13. Биология	Изучает возможность объяснить биологические закономерности, становление и существование человеческого общества, закономерности возникновения и развития жизни, ботанику, зоологию, анатомию и физиологию человека, проблемы, характерные для	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		микроорганизмов, растений, животных.	
	ООД 14. Всемирная история	Изучаются этапы развития Мировой истории, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и систематизация исторической информации.	3
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно - коммуникационных технологий.	1
		РО 2.2. Использовать услуги информационно - справочных и интерактивных веб-порталов.	1
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории	1
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.5
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0.5
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения	0.5

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		предпринимательской деятельности в РК.	
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0.5
	ПМ 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места кондитера с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	3
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2.5
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	0.5
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	0.5
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1.5
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2
		РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2
		РО 2.3. Разделять песочное тесто.	2
		РО 2.4. Осуществлять контроль качества готовой продукции.	2
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	6
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	10
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и	РО 3.1. Готовить кремы.	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	оформление готовых изделий		
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	2
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	2
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	9
	ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места повара с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2.5
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	6
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	5
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	7.5
		РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	2.5
		РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2.5
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	11
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	1

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	приготовлении блюд лечебного и школьного питания		
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	1
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	2
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	2
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	9
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	8