

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.29 15:11

Регистрационный номер

15673

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.29 15:11

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Костанайская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Коммунальное государственное казенное предприятие "Костанайский колледж сферы обслуживания"

Партнеры-разработчики:

ИП "Кудайкулова"

Цель ОП:

Подготовка специалиста, осуществляющего технологический процесс приготовления и оформление блюд, кулинарных и мучных кондитерских 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):

компетенции "Кондитерское дело" 32 , "Поварское дело" 34

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:

29.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ06LAA00017456

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

009

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

14.12.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

отсутствуют

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	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 компьютерные системы, создание и преобразование информационных объектов, информационные процессы и системы, разработку приложений.	2/48	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 3. Русский язык	Изучают орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы русского языка в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.	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, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию. Изучают художественные тексты культурного наследия, историко-литературные сведения, анализируют художественные произведения, используя литературоведческий и терминологический арсенал.	4/96
ООД 6. История Казахстана	Изучают особенности развития центальноазиатских цивилизаций, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	политической мысли, развитие образования и науки.	
ООД 7. Иностранный язык	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.	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	Совершенствуют физические качества и психофизические способности, владеют техникой выполнения упражнений, применяют изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре (футбол, волейбол, баскетбол).	6/144
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучают роль Вооруженных сил РК в обеспечении национальной безопасности, особенности Устава внутренней службы, устройство стрелкового оружия, порядок его подготовки к стрельбе, основы и правила стрельбы, порядок хранения оружия. Выполняют	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	приемы движения строевым и походным шагом, команды и действия.	
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, биохимию.	6/144
ООД 13. Биология	Изучают многообразие живых организмов, эволюции окружающего мира, законах и закономерностях природных явлений; на развитие практических навыков наблюдения, классификации, систематизации, сравнения, сопоставления, анализа, оценки объектов и информации, установления причинно-следственных связей, многообразие, структуру и функции живых организмов; размножение, наследственность, изменчивость и эволюционное развитие; организмы и окружающая среда; прикладные интегрированные науки;	3/72
ООД 14. Всемирная история	Изучают цивилизацию: особенности развития, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые	2/48

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. 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.	1/24
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2/48
	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.	0,5/12
		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.	0,5/12
	ПМ 1. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	правил и норм охраны труда при выполнении работ	санитарных норм и техники безопасности.	
		РО 1.2 Применять основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены в профессиональной деятельности	1,5/36
		РО 1.3 Применять основные положения стандартизации, метрологии и сертификации в профессиональной деятельности	1,5/36
	ПМ 2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1 Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	4/96
		РО 2.2 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	4/96
		РО 2.3 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	4/96
		РО 2.4 Формовать изделия из дрожжевого теста.	3/72
		РО 2.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/72
		РО 2.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 3. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 3.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	4/96
		РО 3.2 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	4/96
		РО 3.3 Разделять песочное тесто.	4/96
		РО 3.4 Разделять заварное тесто.	4/96
		РО 3.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
		РО 3.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2/48
	ПМ 4. Приготовление	РО 4.1 Готовить кремы.	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий		
		РО 4.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	4/96
		РО 4.3 Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	4/96
		РО 4.4 Готовить и оформлять десерты.	5/120
		РО 4.5 Готовить и оформлять пирожные.	5/120
		РО 4.6 Готовить и оформлять торты.	5/120
	ПМ 5. Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий	РО 5.1 Готовить изделия из сдобного пресного теста и ознакомиться с рецептурой данных изделий	2/48
		РО 5.2 Готовить вафельное тесто	2/48
		РО 5.3 Готовить пряничное тесто и изделий из него.	1/24
		РО 5.4 Готовить мелкоштучные мучные кондитерские изделия.	2/48
	ПМ 6. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 6.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 6.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2/48
		РО 6.3 Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	2/48
		РО 6.4 Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	2/48

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 6.5 Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	1/24
		РО 6.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	1/24
		РО 6.7 Готовить блюда и изделия из муки.	1/24
	ПМ 7. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 7.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	1/24
		РО 7.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	1/24
		РО 7.3 Готовить диетические кондитерские изделия.	1/24
	ПМ 8. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 8.1 Готовить блюда азиатской кухни.	1/24
		РО 8.2 Готовить блюда паназиатской кухни.	1/24
		РО 8.3 Готовить блюда европейской кухни.	1/24
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	12/288