

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.18 16:36

Регистрационный номер

18619

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.18 16:37

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар, 4 S10130303 Технолог

Регион:

Восточно-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Частное учреждение «Высший колледж имени Кумаша Нургалиева»

Партнеры-разработчики:

Ресторанный комплекс «Пицца Блюз» г. Усть-Каменогорск, ТОО «Таврос Иртыш
Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш.»г. Усть-Каменогорск, ТОО «Хлебозавод
«Каравай» г. Усть-Каменогорск.

Цель ОП:

Подготовка специалистов способных на приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентацию и продажу в организациях питания, организацию и контроль текущей деятельности основного производства.

Уровень по НРК:

3
4

Уровень по ОРК:

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Организация питания» Приложение № 2 к приказу НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 32 Кондитерское дело, Компетенция 34 Поварское дело

Форма обучения:

очная

База образования:

общее 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:

04.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ93LAA00031895

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

009

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины		Объем кредитов/часов
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	4	
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4	
	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	0.5	

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		предприятия.	
		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 предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0.5
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0.5
	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.	2
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	0.5
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	2
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1.5
	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.	1
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	3.5
		РО 1.4. Готовить фарши и	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		начинки для дрожжевого теста.	
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	4
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4
	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. Разделять заварное тесто.	2
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	4
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	4
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	4
		РО 3.6. Готовить и оформлять	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		торты.	
	ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	3
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	4
		РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	4
		РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	4
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	2
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	3.2
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	8
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	8
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	9.5
	ПМ 7. Обеспечение производства продуктами и	РО 7.1. Организовывать продовольственное и	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	материально-техническими средствами	материально-техническое снабжение.	
		РО 7.2. Организовывать работы складских помещений.	1
		РО 7.3. Проводить инвентаризацию.	2
		РО 7.4. Проводить ревизию.	2
		РО 7.5. Выполнять расчёты программы предприятия питания.	3
	ПМ 8. Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	РО 8.1. Составлять производственную программу заготовочного предприятия.	2
		РО 8.2. Составлять производственную программу предприятий с полным циклом производства.	2
		РО 8.3. Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования.	3
		РО 8.4. Осуществлять контроль качества готовой продукции	3.6
	ПМ 9. Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания	РО 9.1. Организовывать оказание услуг предприятий питания.	6
		РО 9.2. Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента.	7.4
	ПМ 10. Разработка внутренней документации	РО 10.1. Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.	7
		РО 10.2. Составлять	6.8

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		служебные документы.	
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9