Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре
2022.07.18 17:59

Регистрационный номер
18708

Дата обновления паспорта ОП:
2022.07.18 18:00

Код и наименование специальности:
10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:
3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер - оформитель

Регион:
Алматинская область

Организация ТиППО (Разработчик):
ГККП «Талдыкорганский колледж сервиса и технологий»

Партнеры-разработчики:
ИП Багаева Р.Р. Ресторан «Гранд Ай- Сер», ИП Хакимова И.А. Кондитерская « FortunaFood»

Цель ОП:
Подготовка специалистов, способных самостоятельно организовывать технологический процесс приготовления, оформления, подачи блюд; кулинарных и мучных кондитерских изделий в сфере общественного питания.

Уровень по НРК:
3

Уровень по ОРК:
3

Профессиональный стандарт (при наличии):
" Организация питания" № 284 от 22.10.2018 Приложение №2 к приказу НПП РК «Атамекен» от 22.10.2018 № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):
Компетенция 34, 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:
20.01.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:
KZ35LAA00016449

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:
№ 009; № 012

Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):
25.12.2019 г.

Отличительные особенности ОП:
Образовательная программа нацелена на подготовку специалистов в рамках проекта "Жас маман" с углубленным знанием технологического процесса производства продуции общественного питания и интеграцией в образовательный процесс международного опыта " SopranoGroup" (Финляндия)

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Предмет «Математика» формирует овладение системой математических знаний и умений, необходимых для применения в практической деятельности, изучение смежных дисциплин, окружающей реальности. Изучает свойства и графики элементарных функций, формирует функциональную грамотность, способствует развитию логического, абстрактного, пространственного, критического мышления.	8/192
	ООД 2. Информатика	Предмет "Информатика" изучает область аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современныхинформационных технологий на практике.	
	ООД 3. Казахский язык и литература	Дисциплина по предмету «Казахский язык и литература» формирует у обучающихся базовые лингвистические и литературные знания обучающихся, способствует овладению теоретические знания в сфере обслуживания и свободно общаться на государственном языке. Развивает навыки изложения, анализа, сравнения и оценки, а также учит эффективно использовать их в обществе.	4/96
	ООД 4. Русская литература	Предмет "Русская литература" приобщает обучающихся к искусству слова, богатству русской классической и мировой литературы, формирует духовные ценности человека, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя.	3/72
	ООД 5. Русский язык	Предмет "Русский язык" формирует лингвистическое мировоззрение на язык, вооружает обучающихся основами знаний о языке и речи, эстетически воспитывает студентов средствами русского языка.	3/72
	ООД 6. Иностранный язык	Дисциплина обеспечивает выработку практических знаний, навыков и умений владения иностранным языком, а именно овладение основными видами речевой деятельности – чтением, аудированием, письмом и	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		говорением, обеспечивает детализированное изучение всех сторон языка – лексической, грамматической, функционально-стилевой. Формирует навыки профессионально-ориентированной коммуникации.	
	ООД 7. История Казахстана	Предмет "История Казахстана" способствует изучению исторических событий, явлений, фактов, процессов, выявляющие исторические закономерности, которые формируют целостное представление о месте и роли Казахстана в развитии мирового сообщества.	4/96
	ООД 8. Самопознание	Изучаются собственные психические и физические особенности личности, осмысление и стремление человека к познанию, созиданию самого себя.	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом.	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирование военно-патриотического воспитания студентов, развитие необходимых теоретических и практических навыков в области военного дела, гражданской защиты, развитие волевой, решительной, физической здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности путем знакомства с историей	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		развития Казахстанской армии и изучения ее современного состояния.	
	ООД 11. Физика	Предмет «Физика» формирует у обучающихся основу научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. Содействует освоению обучающимися знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы.	6/144
	ООД 12. Химия	Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения. Предоставляет обучающимся для смешанных дисциплин возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений.	6/144
	ООД 13. Всемирная история	Предмет "Всемирная история" формирует историческое сознание личности через осмысление исторического прошлого и определение своего положения в современном мире, гражданскую позицию, отношение к событиям и явлениям, понимая их сущность и направленность.	3/72
	ООД 14. Биология	Формирует систему биологических	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 3.1. Выполнять правила техники безопасности на занятиях физической культуры и осознавать необходимость ведения здорового образа жизни.	1/24
		РО 3.2. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1/24
		РО 3.3. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1/24
		РО 3.4. Выполнять общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	1/24
		РО 3.5. Владеть технико-тактической подготовкой в беге на средние и дальние дистанции.	1/24
	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.	1/24
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 5.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории, анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО 5.2. Владеть научными и законодательными основами	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан, соблюдать этику делового общения.	
	ПМ 1. Соблюдение санитарно-гигиенических правил и требований охраны труда при организации рабочего места	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 1.2. Перечислять ингредиенты и объяснить технологию приготовления блюда, используя профессиональную лексику с применением государственного и английского языков.	1/24
	ПМ 2. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 2. 1. Классифицировать сырье по видам, оценивать пищевую ценность и химический состав.	1/24
		РО 2.2. Воспроизводить технологический процесс первичной обработки сырья, организовывать работу заготовочных цехов.	1/24
		РО 2.3. Определять нормы и фактическое количество отходов при обработке сырья.	1/24
		РО 2.4. Эксплуатировать механическое, тепловое, холодильное и вспомогательное оборудование, соблюдая технику безопасности.	1/24
		РО 2.5. Применять различные способы тепловой обработки сырья.	1/24
	ПМ 3. Соблюдение специальных	РО 3.1. Иметь представление о процессе пищеварения.	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кулинарных приёмов для правильного и школьного питания		
		РО 3.2. Понимать процесс обмена веществ и энергии.	1/24
		РО 3.3. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	1/24
		РО 3.4. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	1/24
		РО 3.5. Применять кулинарные приемы, направленные на щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи.	1/24
	ПМ 4. Приготовление блюд национальных кухонь мира в соответствии со стандартами WorldSkills	РО 4.1. Готовить блюда азиатской, паназиатской, европейской кухонь.	3/72
		РО 4.2. Планировать задачи своей смены инициативно и самостоятельно на основе инструкций, заказов, расчетных обедов.	1/24
		РО 4.3. Проявлять самостоятельность, использовать машины, оборудование и инструменты на рабочем месте, необходимые для производства блюд и обеспечивать их санитарию.	1/24
		РО 4.4. Преумножать, сокращать и адаптировать рецепты самостоятельно и с инициативой, создавая порции, которые отвечают потребностям клиентов или групп клиентов.	2/48
		РО 4.5. Демонстрировать	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		профессионализм в реализации обеденных блюд и нормировании порций блюд GN (Gastro-Norm size). Применять принципы питания в целях соответствия ожиданиям, требованиям гостей.	
		РО 4.6. Отображать обеденные блюда в сервировочной линии или на буфетном столе, следуя инструкциям, и заботиться об их качестве и количестве.	1/24
		РО 4.7. Готовить сложные блюда, сочетающие ингредиенты, чтобы создавать интересные и инновационные блюда.	3/72
	ПМ 5. Технология приготовления обеденных блюд	РО 5.1. Получать, хранить и обрабатывать ингредиенты и другие материалы самостоятельно (FIFO), избегая потерь с точки зрения эргономики.	1/24
		РО 5.2. Организовывать рабочую среду в соответствии с пищевой безопасностью.	1/24
		РО 5.3. Подбирать ингредиенты, используемые на рабочем месте, проводить качественную оценку их свежести и качества, сообщать об отклонениях, а также четко описывать происхождение и использование продуктов, избегая при этом их расточительности.	1/24
		РО 5.4. Хранить ингредиенты и продукты питания правильно, обеспечивая целостность упаковки и тары.	1/24
	ПМ 6. Технология приготовления высоко рецептурных блюд в соответствии со стандартами WorldSkills	РО 6.1. Планировать, готовить, упорядочивать задачи своей смены, исходя из заказов клиентов.	1/24
		РО 6.2. Внедрять ноу-хау,	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		адаптировать и приготавливать высокорецептурные блюда по стандартам сервировки.	
		РО 6.3. Знакомить с каналами социальных сетей и маркетингом предприятия питания.	1/24
		РО 6.4. Оформлять банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.	1/24
		РО 6.5. Учитывать процессы, ведущие к изменению физико-химических свойств продуктов для наилучшего результата.	1/24
		РО 6.6. Нарезать эстетично свежие и отварные овощи, мясо, рыбу и гастрономические товары.	1/24
		РО 6.7. Оформлять готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир.	1/24
		РО 6.8. Владеть лексическими единицами общего, терминологического и профессионального характера, быть открытыми к культурным различиям.	1/24
	ПМ 7. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	РО 7.1. Организовывать работу всех видов торговых помещений.	1/24
		РО 7.2. Различать виды, методы, формы обслуживания и применять их в зависимости от ситуации.	1/24
		РО 7.3. Готовить банкетные блюда и порционировать их.	1/24
		РО 7.4. Презентовать блюда от шеф-повара.	1/24
		РО 7.5. Владеть терминологией, умениями и навыками конструктивного диалога, быть	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		толерантным и способным к профессиональному сотрудничеству.	
	ПМ 8. Организация работы по a la carte меню в соответствии со стандартами WorldSkills	РО 8.1. Соблюдать рабочий график. Планировать задачи смены на основе заказов.	2/48
		РО 8.2. Определять наличие ингредиентов по технико-технологическим картам.	2/48
		РО 8.3. Организовывать работу цехов до и в процессе работы смены.	1/24
		РО 8.4. Готовить блюда а la carte.	2/48
		РО 8.5. Составлять расчётно-техническую документацию по а la carte меню.	2/48
		РО 8.6. Презентовать блюда а la carte.	1/24
	ПМ 9. Производство продукции общественного питания ресторанного дела.	РО 9.1. Владеть приёмами и навыками приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий.	1/24
		РО 9.2. Владеть технологическими приёмами приготовления холодных блюд и закусок.	1/24
		РО 9.3. Производить технологический процесс производства высокорецептурных блюд.	1/24
		РО 9.4. Организовывать банкетное меню.	1/24
		РО 9.5. Эксплуатировать технологическое оборудование, соблюдая технику безопасности.	1/24
	ПМ 10. Подготовка кондитерского сырья к производству	РО 10.1. Оценивать качество сырья для приготовления теста, готовить к производству.	1/24
		РО 10.2. Определять пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ с	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		использованием профессиональной лексики на государственном и английском языках.	
	ПМ 11. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 11.1. Применять знания по устройству и принципу работы технологического оборудования для выпечки и хранения изделий из бездрожжевого теста и его реологические свойства.	2/48
		РО 11.2. Вести расчёты на сырье и полуфабрикаты, организовывать работу циклов кондитерского производства.	1/24
		РО 11.3. Формовать и готовить полуфабрикаты из бездрожжевого теста по видам с пропиткой и отделкой.	10/240
		РО 11.4. Формовать, готовить и выпекать низкокалорийные изделия и восточные сладости.	1/24
	ПМ 12. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 12.1. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для всех стадий приготовления дрожжевого теста.	2/48
		РО 12.2. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1/24
		РО 12.3. Формовать и подготавливать полуфабрикаты из дрожжевого теста к выпечке.	3/72
	ПМ 13. Приготовление и оформление кондитерских изделий	РО 13.1. Рисовать и лепить эскизы для кондитерских изделий.	2/48
		РО 13.2. Готовить кремы, сахарную мастику, карамель, желеобразные массы.	2/48
		РО 13.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2/48
		РО 13.4. Готовить и оформлять десерты.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 13.5. Готовить и оформлять пирожные.	3/72
		РО 13.6. Готовить и оформлять торты.	3/72
	ПМ 14. Производство продукции мучных кондитерских полуфабрикатов и мелкоштучных изделий.	РО 14.1. Организовывать работу цехов кондитерского производства по циклам.	1/24
		РО 14.2. Готовить отделочные полуфабрикаты, подготавливать изделия из теста к выпечке с соблюдением техники безопасности.	1/24
		РО 14.3. Применять технологическую последовательность при формировании изделий из различного вида теста.	1/24
		РО 14.4. Готовить и выпекать низкокалорийные изделия, восточные сладости.	2/48
		РО 14.5. Готовить и выпекать миниатюры, пирожные и торты с оценкой качества.	3/72
		РО 14.6 Готовить, оформлять кондитерские изделия сложных композиций.	1/24
	ПМ 15. Производство высокорецептурной продукции кондитерского дела.	РО 15.1. Применять знания по устройству и принципу работы технологического оборудования для выпечки, хранения, реализации изделий из бездрожжевого теста.	2/48
		РО 15.2. Оценивать качество основного сырья для приготовления теста.	1/24
		РО 15.3. Готовить отделочные полуфабрикаты.	1/24
		РО 15.4. Темперировать шоколад и готовить изделия из него.	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 15.5. Готовить, оформлять, реализовать кулинарные и кондитерские изделия.	1/24
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	5/120