

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.18 18:15

Регистрационный номер

18724

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.18 18:17

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 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:

Комплексная базовая подготовка кондитеров-оформителей для предприятий общественного питания различного уровня и индивидуальной предпринимательской деятельности

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" № 284 от 22.10.2018, Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 32 - Кондитерское дело

Форма обучения:

очная

База образования:

общее среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

60

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:

№ 012

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

25.12.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ОГД 1. Профессиональный казахский язык	Помогает студентам углубить межкультурную и профессиональную направленность образования, сформировать целостное представление о грамматическом строе языка, уметь говорить развернуто и убедительно.	2/48
	ОГД 2. Профессиональный иностранный язык	Формирует коммуникативную компетенцию, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.	2/48
	ОГД 3. История Казахстана	Способствует изучению исторических событий, явлений, фактов, процессов, выявляющие исторические закономерности,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	которые формируют целостное представление о месте и роли Казахстана в развитии мирового сообщества.	
ОГД 4. Физическая культура	Формирует мотивационно-ценностное отношение к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом.	3/72
ОГД 5. Делопроизводство на государственном языке	Изучается официально-деловой и разговорный язык делового общения.	2/48
ОПД 1. Экономика предприятий питания	Изучаются основные понятия, термины и их определения в области экономики, целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов. Владеть теоретическими знаниями о современном экономическом механизме, обеспечивающем жизнедеятельность предприятия и практическими навыками в осуществлении планово-экономических расчетов в сфере предпринимательства.	1/24
ОПД 2. Психология и этика профессиональной деятельности	Изучаются общие сведения о психологии, умение владеть способами разрешения конфликтов и соблюдать культуру общения работника с клиентом, соблюдение эстетических требований к внешнему облику и этикету работника контактной зоны.	1/24
ОПД 3. Охрана труда	Изучаются системы сохранения	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности кондитера.	
ОПД 4. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Изучаются нормы физиологии питания населения, нормы санитарии производства и продовольствия, гигиена в процессе организации труда работников.	2/48
ОПД 5. Рисование и лепка	Изучаются основы рисования простых и сложных геометрических фигур, орнаментов, растений, животных и сложных композиций. Лепка простых и сложных фигурок из сахарных масс.	2/48
ОПД 6. Торговые вычисления	Изучаются основы расчёта рецептур по массе нетто и брутто, составление технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия.	1/24
ОПД 7. Основы стандартизации, сертификации и метрологии	Изучаются государственные стандарты на сырьё и продукцию, сертификация сырья и продукции, метрические единицы измерения.	1/24
СД 1. Организация производства предприятий питания	Изучаются основы организации работы производственных цехов кондитерского производства по циклам.	2/48
СД 2. Товароведение пищевых продуктов	Изучаются товароведческие свойства и пищевая безопасность кондитерского сырья.	3/72
СД 3. Оборудование	Изучается технологическое оборудование кондитерского цеха: механическое, тепловое, универсальное, холодильное, вспомогательное, кондитерский инвентарь.	3/72
СД 4. Технология мучных кондитерских изделий	Изучаются технологические приемы приготовления мучных кондитерских изделий по видам теста, видам отделочных	6/144

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		полуфабрикатов, ассортимент изделий, оформление изделий с внедрением профессиональных стандартов и стандартов WorldSkills.	
	ПО 1. Ознакомительная практика	Ознакамливается со спецификой кондитерского производства и этапами технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий.	1/24
	ПО 2. Учебная практика	Развивает общие и профессиональные компетенции технологического процесса производства мучных кондитерских изделий с применением профессиональных стандартов и компетенций стандартов WorldSkills в учебных мастерских.	8/192
	ПП 1. Технологическая практика	Закрепляет и совершенствует профессиональные знания и умения при производстве мучных кондитерских изделий в условиях реального производства.	9/216
	ПП 2. Производственная практика	Накапливает производственный опыт и профессиональные качества, самостоятельно выполняет все виды работ кондитера-оформителя 3-4 разрядов.	6/144
	Итоговая аттестация	-	1/24