

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 11:35

Регистрационный номер

18796

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 11:36

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Восточно-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ «Технологический колледж города Алтай» управления образования ВКО

Партнеры-разработчики:

ТОО «Восточная компания», г.Алтай

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно решать практические задачи по изготовлению теста, отделочных полуфабрикатов, приготовлению десертов, кондитерской и шоколадной, приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции, разнообразного ассортимента.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34 Поварское дело, Компетенция 32 Кондитерское 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:

17.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ24LAA00016744

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 013

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ООД 1. Математика	Формирует математические знания, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая статистика и теория вероятностей», «Степени и корни. Степенная функция», «Показательная и логарифмическая функции», «Предел функции и непрерывность», «Производная и ее применение», «Первообразная и интеграл», «Комплексные числа», «Дифференциальные уравнения», «Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная	6/ 144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».	
ООД 2. Информатика	Формирует знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности. Изучает такие разделы как: «Аппаратное и программное обеспечение», «Представление данных», «Информационные процессы и системы», «Создание и преобразование информационных объектов», «Разработка приложений», «Компьютерные сети и информационная безопасность».	3/72
ООД 3. Русский язык	Формирует развитие творчески активной языковой личности путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления в разных сферах общения. Изучает такие разделы : «Толерантность и диалог межнациональных культур. Лексика и культура речи». «Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Синтаксис и пунктуация», «Настоящее и будущее цифровых технологий. Морфология»,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Биотехнологии для жизни», «Глобальные проблемы энергетики», «Экология: нефтяная и ядерная промышленность. Культура речи», «Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи», «Экономика и ее роль в обществе», «Наука и этика: киборги и клоны. Стилистика».	
ООД 4. Русская литература	Формирует духовную и интеллектуальную потребность читать, совершенствовать навыки критического чтения и интерпретации текста, развивая творческие способности обучающегося. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «Лишние люди», «Герой нашего времени», «Человек и право», «Семейные ценности», «Человек в эпоху перемен», «Человек в эпоху тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Нравственный выбор».	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Развивает языковые навыки обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку. Изучает такие разделы: «Рынок труда и спрос», «Отечественная промышленная продукция», «Современный облик казахстанского кино и театра», «Национальная экологическая культура», «Среда обитания океан», «Национальное	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>самосознание и праздники», «Торговля и помощь: двусторонняя торговля», «Гендерный образ в СМИ», «Опасные отходы на планете», «Социальное неравенство: права человека и помощь», «Здоровье молодежи – богатство общества», Неравенство в использовании цифровых технологий», «Общество и закон», «Социальное неравенство в современном обществе», «Экология. Нефтяная и атомная промышленность», «Язык. Искусство. Литература», «Проблема безработицы в обществе», «Прошлое и будущее нашей независимой страны», Национальный театр и искусства , «Туризм: Экотуризм», «Права мужчин и женщин и равенство в мире», «Проблемы молодёжи», «Глобальные проблемы: миграционная политика», «Торелантность - единство страны», «Идеал нации – национальная безопасность», «Свободное время – показатель социального развития».</p>	
ООД 6. Иностранный язык	<p>Развивает функциональную грамотность, как средство культурного общения, повышает уровень коммуникативной и межкультурной компетенции в будущей профессии. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «Легенды или мифы», «Стихийные бедствия», «Виртуальная реальность», «Органический и неорганический</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	миры», «Прорывные технологии», «Космос X», «Возможности человеческого мозга», «Последние достижения в области технологий», «Одежда и химия».	
ООД 7. История Казахстана	Формирует личность, обладающую историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющей исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечивает устойчивый образ жизни, развивает активную гражданскую позицию. Изучает такие разделы «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки».	4/96
ООД 8. Самопознание	Способствует раскрытию каждым обучающимся своей духовно-нравственной природы и творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. Включает изучение следующих разделов: «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».	2/48
ООД 9. Физическая культура	Укрепляет физическое и психическое здоровье обучающихся с учетом возрастных	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	и индивидуальных особенностей. Формирует знания о физической культуре, умения и навыки по легкой атлетике, спортивным играм, гимнастике, национальным и зимним видам спорта.	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан. Изучает такие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований РК», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий», «Технологическая подготовка». Проведение учебно-полевых сборов (для юношей) и медико-санитарной подготовки (для девушек).	4/96
ООД 11. Химия	Формирует умения и навыки объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, на производстве и в повседневной жизни. Дисциплина включает в себя следующие	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	разделы: «Частицы вещества», «Периодичность», «Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия вокруг нас», «Химия и жизнь».	
ООД 12. Физика	Формирует знания о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «Механика», «Тепловая физика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».	6/144
ООД 13 Всемирная история	Формирует личности студентов, обладающих историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, уважающих национальные и общечеловеческие ценности.	2/48
ООД 14 География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества.	2/48
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	0,5/12
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		психофизиологические способности.	
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочного и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,5/12
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		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.	1/24
	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.	2/48
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2,5/60
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2,5/60
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	2,5/60
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4/96
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3,5/84
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2,5/60
		РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
		РО 2.3. Разделять песочное тесто.	2/48
		РО 2.4. Разделять заварное тесто.	2/48
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2/48
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	2,5/60
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2,5/60
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2/48
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	2,5/60
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	4/96
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	4/96
	ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2,5/60

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
различных способов		
	РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	3,5/84
	РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	5/120
	РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	5/120
	РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	4/96
	РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	3,5/84
	РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	3,5/84
ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
	РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	3/72
ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	8/192
	РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	8/192
	РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	8/192
Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216