Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре
2022.07.19 17:13

Регистрационный номер
18931

Дата обновления паспорта ОП:
2022.07.19 17:16

Код и наименование специальности:
10130300 Организация питания

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

Регион:
Западно-Казахстанская область

Организация ТиППО (Разработчик):
ГККП "Колледж сервиса и новых технологий"

Партнеры-разработчики:
ТОО "Аспазшы", г. Уральск

Цель ОП:
Эффективная реализация профессиональных компетенций в области организации питания на освоение вида профессиональной деятельности: производство кондитерской продукции в организациях питания, изготовление качественной кондитерской продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Уровень по НРК:
3

Уровень по ОРК:
3

Профессиональный стандарт (при наличии):
" Организация питания", приложение №2 к приказу зам.Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 22.10.18 №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):
Компетенция 32 Кондитерское дело

Форма обучения:
очная

База образования:
основное среднее образование

Язык обучения:
русский язык

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:
28.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:
№13013163

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:
021

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
	ООД 01. Математика	Интеллектуальное развитие учащихся, формирование качеств мышления, необходимых человеку для свободной ориентации в современном мире; овладение математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования.	8/192
	ООД 02. Информатика	Обеспечение обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		современных информационных технологий на практике.	
	ООД 03. Русский язык	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 средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.	3/72
	ООД 04. Русская литература	Способствование формированию духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывая компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения.	3/72
	ООД 05. Казахский язык и литература	Формирование у обучающихся уважительного отношения к государственному языку, совершенствование навыков речевой деятельности, развитие навыков свободного говорения и грамотного письма с соблюдением языковых норм на основе интегрированного обучения языку и литературе.	4/96
	ООД 06. Иностранный язык	Обеспечение возможности обучающимся эффективно взаимодействовать с различными аудиториями через	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		взаимодействие в школьной среде со сверстниками, учителями и другими людьми, а также посредством интерактивных задач, которые включают неформальные и формальные, устные и письменные презентации	
	ООД 07. История Казахстана	Способствование формированию личности обучающегося, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки в учебной и социальной деятельности на основе изучения ключевых событий и процессов отечественной истории.	4/96
	ООД 08. Самопознание	Духовно-нравственное развитие обучающихся; усвоение ими знаний об общечеловеческих ценностях; формирование убеждений, социально значимых личностных качеств и жизненных навыков обучающихся.	2/48
	ООД 09. Физическая культура	Формирование у школьников устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни.	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирование у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	
	ООД 11. Физика	Формирование у обучающихся основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6/144
	ООД 12. Химия	Предоставление обучающимся системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющие зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности для приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни для критической оценки информации и принятия решений.	6/144
	ООД 13. Биология	Развитие современных биологических 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.	3/72
	ООД 14. География	Создание учащимся условий для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных,	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2,5/60
		РО1.2Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96
	БМ 2. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО2.1 Владеть основными проблемами в области экономической теории.	1/24
		РО2.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО2.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	1/24
		РО2.3 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 2.5. Соблюдать этику делового общения.	1,5/36
	БМ 3. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 3.1 Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО 3.2 Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	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	3,5/84

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		техники безопасности.	
		РО 1.2 Оценивать качество сырья для приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	3/72
		РО 1.3 Приготовить дрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	4/96
		РО 1.4 Готовить фарши и начинки и изделия с начинкой.	9/216
		РО 1.5 Выполнять санитарно-гигиенические нормы, охрану труда и соблюдение пожарной безопасности.	2/48
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1 Готовить блинчатое, вафельное и песочное тесто и изделия из него.	1/24
		РО 2.2 Готовить сдобное пресное, пряничное тесто и изделия из него.	2/48
		РО 2.3 Готовить воздушное, воздушно-ореховое и бисквитное тесто и изделия из него.	5/120
		РО 2.4 Эксплуатировать механическое и тепловое оборудование при приготовлении бездрожжевого теста.	2/48
		РО 2.5 Приготовить заварное и слоеное тесто и изделия из него.	11/264
	ПМ 3. Приготовление тортов, пирожных и десертов по стандартам WorldSkills	РО 3.1 Готовить миниатюры, авторские торты и птифуры.	3,5/84
		РО 3.2 Готовить горячие, холодные, замороженные и заглазированные десерты.	3/72
	ПМ 4. Ознакомление с моделированием по стандартам WorldSkills	РО 4.1 Готовить кондитерские изделия из шоколада.	8/192
		РО 4.2 Выполнить моделирование из различных материалов.	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 5.1 Приготовить кремы, сиропы и глазурь.	2/48
		РО 5.2 Оформить поверхность изделий сахарной мастикой, желе, карамелью и шоколадом.	2/48
		РО 5.3 Уметь оценивать качество сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов.	2/48
		РО 5.4 Эксплуатировать механическое и тепловое оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов.	2/48
		РО 5.5 Приготавливать и оформлять пирожные.	7/168
		РО 5.6 Производить расчеты калькуляции изделий.	3/72
		РО 5.7 Подготовить рабочие места в кондитерском цеху.	2/48
		РО 5.8 Приготавливать и оформлять торты и пирожные.	20/480
		РО 5.9 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм.	2/48
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/168