Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре
2022.07.19 17:23

Регистрационный номер
18938

Дата обновления паспорта ОП:
2022.07.19 17:24

Код и наименование специальности:
10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:
3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель, 4 S10130303 Технолог

Регион:
Западно-Казахстанская область

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

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

Цель ОП:
Подготовка специалистов, способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи по производству готовой продукции, организации производственного процесса и контролю качества продукции мна предприятиях питания.

Уровень по НРК:
3
4

Уровень по ОРК:
3-4

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):
Компетенция 32 Кондитерское дело, Компетенция 34 Поварское дело

Форма обучения:
очная

База образования:
основное среднее образование

Язык обучения:
русский

Общий объем кредитов:
240

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	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		для эффективного использования 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	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		обучения языку и литературе.	
	ООД 06. Иностранный язык	Обеспечение возможности обучающимся эффективно взаимодействовать с различными аудиториями через взаимодействие в школьной среде со сверстниками, учителями и другими людьми, а также посредством интерактивных задач, которые включают неформальные и формальные, устные и письменные презентации	4/96
	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	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		организации здорового образа жизни.	
	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 осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	4/96
	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	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.	
	ООД 14. География	Создание учащимся условий для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2,5/60
		РО 1.2Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96
	БМ 2. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 2.1 Владеть основными проблемами в области экономической теории.	1/24
		РО 2.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО 2.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	2/48
		РО 2.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	2,5/36

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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.	2/48
		РО 3.2 Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2/48
	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.	1/24
		РО 4.2 Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации	0,5/12
		РО 4.3 Владеть основными понятиями социологии и политологии.	0,5/12
	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности в заготовочных цехах.	1/24
		РО1.2 Применять механическое оборудование для переработки рыбы, мяса и птицы в заготовочных цехах	1/24
		РО 1.3 Выполнять первичную кулинарную обработку полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы	7/168
		РО 1.4 Готовить супы, соусы, блюда из овощей, бобовых и макаронных изделий с применением технологии WorldSkills	10/240
		РО 1.5 Выполнять тепловую	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		кулинарную обработку продуктов при приготовлении блюд из овощей, рыбы с использованием различных способов	
	ПМ 2. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов, при приготовлении блюд из мяса, птицы, блюд из яиц и творога с применением различных способов	РО 2.1 Соблюдать сроки хранения и требования к качеству овощей, рыбы и мяса.	1/24
		РО 2.2 Приготавливать блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы.	5/120
		РО 2.3 Изучать технологию приготовления блюд из яиц и творога.	6/144
		РО 2.4 Применять тепловое оборудование в горячем цехе.	1/24
	ПМ 3. Оформление и реализация сложных блюд кулинарных изделий по стандарту Worldskills	РО 3.1 Готовить холодные блюда, закуски, сладкие блюда и горячие напитки с использованием технологии WorldSkills	4/96
		РО 3.2 Приготавливать и оформлять блюда: десерты, изделия из теста по стандарту Worldskills .	4/96
		РО 3.3 Проводить расчеты готовой продукции.	1/24
	ПМ 4. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания и обучение приготовлению национальных блюд мира.	РО 4.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
		РО 4.2 Готовить блюда национальных кухонь мира.	5/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 5. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него, слоеного теста	РО 5.1 Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 5.2 Оценивать пищевую ценность сырья, используемого в кондитерском производстве.	1/24
		РО 5.3 Приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом.	3/72
		РО 5.4 Готовить изделия с начинкой из дрожжевого теста, готовить фарши и начинки.	5/120
		РО 5.5 Готовить слоеное тесто с добавлением дрожжей, формовать изделия из теста.	2/48
	ПМ 6. Приготовление бисквитного, заварного, блинного теста и изделия из него.	РО 6.1 Формовать изделия из бисквитного теста, уметь готовить сиропы	5/120
		РО 6.2 Приготавливать заварное тесто и изделия из него.	2/48
		РО 6.3Приготавливать блинное тесто и изделия из него.	4/96
		РО 6.4 Использовать механическое оборудование кондитерского цеха.	1/24
	ПМ 7. Приготовление полуфабрикатов для украшения и оформление готовых изделий	РО 7.1 Использовать оборудование, предназначенное для украшения и оформления готовых изделий.	1/24
		РО 7.2 Производить оценку пищевой ценности сырья, используемого в кондитерском производстве.	1/24
		РО 7.3 Готовить различные виды кремов.	4/96
		РО 7.4 Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	3/72
		РО 7.5 Готовить и оформлять	8/192

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		открытые сладкие пирожные.	
		РО 7.6 Приготавливать и оформлять торты.	7/168
		РО 7.7 Производить расчеты калькуляции готовой продукции	1/24
	ПМ 8. Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	РО 8.1 Организовывать продовольственное и материально-технического снабжение.	4/96
		РО 8.2 Организовывать работу складских помещений	3/72
		РО 8.3 Проводить инвентаризацию.	4/96
		РО 8.4 Выполнять расчеты программы предприятия питания.	4/96
	ПМ 9. Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания	РО 9.1 Организовать оказание услуг предприятий питания.	5/120
		РО 9.2 Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента.	4/96
		РО 9.3 Планировать и внедрять систему менеджмента качества	4/96
	ПМ 10. Разработка внутренней документации	РО10.1 Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.	2/48
		РО 10.2 Составлять служебные документы.	2/48
	ПМ 11. Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	РО 11.1 Составлять производственную программу заготовочного предприятия.	4/96
		РО 11.2 Составлять производственную программу предприятий с полным циклом производства.	4/96
		РО 11.3 Выполнять организацию	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования.	
		РО 11.4 Осуществлять контроль качества готовой продукции.	5/120
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	12/288