

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 11:03

Регистрационный номер

19045

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 11:04

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Карагандинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ "Саранский технический колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП Ревина Ресторан "Имидж"

Цель ОП:

Обучение квалифицированных специалистов по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий; изготовлению качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентации и продажа в организации питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приказ Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018 года № 284, приложение 2.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

34 Cooking

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:

31.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13013899

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

К Z68LAA00000626

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

12.10.2021 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

		Результаты	
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины		дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучает описание алгеброических исследований и закономерностей.	7/168
	ООД 2. Информатика	Изучает методы и процессы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и оценки информации с применением компьютерных технологий, обеспечивающих возможность её использования для принятия решений	3,5/84
	ООД 3. Русский язык	Формирует духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения.	2,5/60
	ООД 4. Русская	Способствует становлению	2,5/60

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
литература	мировоззрения обучающегося, дает возможность пользоваться информацией различных сфер: социально-культурной, социально-экономической, социально-юридической, научно-технической, учебно-профессиональной; помогает ориентироваться в общемировом образовательном пространстве, воспитывает духовность.	
ООД 5. Казахский язык и литература	Совершенствует языковые навыки обучающихся, развитие беглости и навыков письма с соблюдением языковых норм, формирует уважение к государственному языку.	4,5/108
ООД 6. Иностранный язык	Ориентирован на формирование не только предметных знаний, но и широкого спектра умений, на развитие студентов, которые получают высокий уровень владения языком B2, посредством разнообразных заданий, способствующих развитию анализа, оценки и творческого мышления, ознакомления с широким разнообразием устных и письменных источников.	4,5/108
ООД 7. История Казахстана	Предполагает осмысление основных вопросов развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе.	4/96
ООД 8. Самопознание	Обеспечивает становление нравственных основ личности, духовное самосовершенствование и самореализация, гармоничное развитие личности.	3/72
ООД 9. Физическая	Направлен на сохранение и	6/144

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	культура	укрепление здоровья человека в процессе осознанной двигательной активности.	
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Основан на военных знаниях и ориентирует обучающихся на воинскую службу в рядах ВС РК. Важным составом является воспитание чувства патриотизма и ответственности за защиту нашей Родины - Республики Казахстан.	3,5/84
	ООД 11. Химия	Формирует представления о химической составляющей картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях. Воспитание убежденности в позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости грамотного отношения к своему здоровью и окружающей среде.	6/144
	ООД 12. Биология	Формирует практические навыки через образование и воспитание, через объяснение основных закономерностей, свойственных живым организмам с точки зрения эволюционного развития.	6/144
	ООД 13 География	Дает возможность применения географических знаний, умений и навыков, направленных на решение глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства	3,5/84
	ООД 14. Всемирная история	Предполагает осмысление основных вопросов развития истории мира в различные исторические периоды.	2,5/60
	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	0,5/12

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		физические качества и психофизические способности.	
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-коммуникационных технологий.	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. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 3.4. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
	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.	1/24
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	0,5/12
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	1/24
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1,5/36
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1/24
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	0,5/12

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1/24
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1/24
		РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	0,5/12
		РО 2.3. Разделять песочное тесто.	0,5/12
		РО 2.4. Разделять заварное тесто.	0,5/12
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	0,5/12
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	1,5/36
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	1/24
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	0,5/12
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	0,5/12
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	0,5/12
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	3/72
	ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1,5/36
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2/48

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты Объем кредитов/часов
	РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	1,5/36
	РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	2,5/60
	РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	2,5/60
	РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2/48
	РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	2/48
ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	2/48
	РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	2/48
ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	2,5/60
	РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	2/48
	РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	3/72
ПМ 7. Выполнение основных видов работ по приготовлению пищи в сфере организации питания	РО 7.1. Приготовить блюда, напитки и кулинарные изделия, и другую продукцию разнообразного ассортимента.	18,5/444
	РО 7.2. Управлять текущей деятельностью основного производства организации питания.	1/24
	РО 7.3. Готовить тесто, отделочные полуфабрикаты, десерты, кондитерскую и	21/504

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		шоколадную продукцию разнообразного ассортимента.	
		РО 7.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус, супы, холодные блюда и закуски.	23/552
Промежуточная, итоговая аттестация	-		8/192