

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 12:32

Регистрационный номер

19102

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 12:32

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

Восточно-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Восточно-Казахстанский технологический колледж"

Партнеры-разработчики:

Кафе-ресторан «Тонус», г. Семей.

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных рабочих кадров, выполняющих приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентацию и продажу в организациях питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приказ НПП РК "Атамекен" от 22.10.10.2018 г № 284,
«Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» Приказ НПП РК
"Атамекен" от 02.12.2021г. №195

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WS 34 " Поварское дело", WS 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:

25.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ27LAA00015817

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

13

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

27.10.2018 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем 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», «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», «Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент»,	7/168

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 2. Информатика	<p>«Объемы тел».</p> <p>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: «Компьютерные системы», «Создание и преобразование информационных объектов», «Информационные процессы и системы», «Разработка приложений».</p>	3/72
ООД 3. Русский язык	<p>Совершенствует функциональную грамотность 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. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Имидж Казахстана: современный и исторический обзор. Искусство и литература: различные формы художественного выражения. Культура речи. Морфология. Синтаксис. Орфография. Словообразование и морфология. Стилистика», «Наука и этика: киборги и клоны. Человек: права и обязанности. Лексика и культура речи. Словообразование и морфология», «Туризм: экотуризм.</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Пунктуация», «Экология души. Синтаксис. Пунктуация».	
ООД 4. Русская литература	Способствует становлению мировоззрения обучающегося, дает возможность пользоваться информацией различных сфер: социально-культурной, социально-экономической, социально-юридической, научно-технической, учебно-профессиональной, помогает ориентироваться в общемировом образовательном пространстве. Содержание дисциплины включает 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», «Тема нравственного выбора».	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдению языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Еңбек нарығы және сұраныс», «Отандық өнеркәсіп өнімі», «Қазақ киносы мен театрының қазіргі келбеті», «Ұлттық экологиялық мәдениет», «Мұхит - тіршілік мекені», «Ұлттық таным және мерекелер», «Сауда мен көмек: екі жақты келісімді сауда», «Бұқаралық ақпарат құралдарындағы	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>гендерлік бейне», «Жер планетасындағы қауіпті қалдықтар», «Әлеуметтік теңсіздік: адам құқықтары және көмек», «Жастардың денсаулығы - қоғам байлығы», «Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік», «Қоғам және заң», «Қазіргі қоғамдағы әлеуметтік теңсіздік», «Экология. Мұнай және атомдық индустрия», «Тіл. Өнер. Әдебиет», «Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі», «Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі», «Ұлттық театр – өнер ордасы», «Туризм: Экотуризм», «Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі», «Жастар мәселесінің түйіткілдері», «Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты», «Толеранттылық – елбірлігі», «Ұлт мұраты – ұлттық қауіпсіздік».</p>	
<p>ООД 6. Иностранный язык</p>	<p>Повышает исходный уровень владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, способствует овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: « Legend or Truth», « Controversial Issues », «Virtual reality», « Out of this World », «Stress and Fear», « Imagination and Creativity», « Reading for Pleasure», « Independent Project », « Making contact», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Interviews and instructions», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», « Social change and further study», « Making statements and providing information», « Clothes journeys».	
ООД 7. История Казахстана	Способствует осмыслению обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Содержание дисциплины включает следующие 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	Содействует становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию, содействует принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулирует развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни. Содержание	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дисциплины включает следующие разделы: «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».	
ООД 9. Физическая культура	Способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Республики Казахстан», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий», «Технологическая подготовка».	
ООД 11. Физика	Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Механика», «Молекулярная физика», «Электричество и магнетизм», «Колебания», «Волны», «Оптика», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».	6/144
ООД 12. Химия	Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, понимание химических процессов, законов и их закономерностей. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия и жизнь», «Химия вокруг нас».	6/144
ООД 13. География	Формирует историческое сознание личности через осмысление основных вопросов этнического, политического,	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизации: особенности развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс».</p>	
ООД 14. Биология	<p>Способствует пониманию сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Молекулярная биология и биохимия», «Клеточная биология», «Питание», «Транспорт веществ», «Дыхание», «Выделение», «Клеточный цикл», «Размножение», «Рост и развитие», «Закономерности наследственности и изменчивости», «Эволюционное развитие», «Основы селекции», «Многообразие живых организмов», «Координация и регуляция», «Движение», «Биомедицина и биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экосистема, популяция», «Экология и влияние человека на окружающую среду».</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96
	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-справочных 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.	1/24
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,5/12
	ПМ 1. Соблюдение охраны труда, санитарии и гигиены в общественном питании.	РО 1.1. Понимать положения основных законодательных актов в сфере безопасности труда.	2/48
		РО 1.2. Характеризовать производственные циклы, осуществляющиеся на предприятиях питания.	2/28
		РО 1.3. Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи.	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 2. Выполнение первичной обработки продуктов, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд.	РО 2.1.1. Классифицировать блюда по видам, оценивать их пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности.	1/24
		РО 2.2. Организовать рабочее место, поддерживать его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.	2/48
		РО 2.3. Различать способы обработки различных видов горячих блюд.	6/144
		РО 2.4. Рассчитывать выход полуфабрикатов массой нетто, учитывая количество отходов.	2/48
		РО 2.5. Выполнять первичную кулинарную обработку.	10/240
	ПМ 3. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных блюд закусок, десертов и напитков.	РО 3.1. Оценивать пищевую ценность, химический состав, признаки доброкачественности.	1/24
		РО 3.2. Эксплуатировать тепловое оборудование, соблюдая технику безопасности.	1/24
		РО 3.3. Характеризовать ассортимент холодных закусок, салатов и винегретов.	1/24
		РО 3.4. Соблюдать нормы выхода закусок, холодных блюд и гарниров к ним.	1/24
		РО 3.5. Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты.	8/192
	ПМ 4. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении лечебного и детского питания	РО 4.1. Применять кулинарные приемы, направленные на защиту больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 4.2. Эксплуатировать тепловые аппараты, соблюдая технику безопасности.	4/96
ПМ 5. Приготовление блюд национальных кухонь мира (WS)	РО 5.1. Выделять особенности национальной кухни народов мира.	1/24
	РО 5.2. Готовить национальные блюда народов мира	2/48
ПМ 6. Соблюдение техники безопасности и организация работы кондитерского производства	РО 6.1. Соблюдать правила эксплуатации и технику безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной машиной.	2/48
	РО 6.2. Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	2/48
	РО 6.3. Соблюдать температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства.	3/72
ПМ 7. Приготовление с использованием различных видов сырья, отделочных полуфабрикатов, фаршей.	РО 7.1. Готовить отделочные полуфабрикаты	3/72
	РО 7.2. Соблюдать температуру приготовления полуфабрикатов	1/24
	РО 7.3. Формовать изделия из теста с различными фаршами и начинками.	4/96
ПМ 8. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 8.1. Придавать изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму.	2/48
	РО 8.2. Соблюдать технологию приготовления изделий из дрожжевого теста.	2/48
	РО 8.3. Соблюдать нормы дрожжевого теста.	2/48
	РО 8.4. Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого	2/48

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		теста.	
	ПМ 9. Выполнение замеса и приготовление теста	РО 9.1. Характеризовать различные виды теста.	2/48
		РО 9.2. Организовать рабочее место для разделки полуфабрикатов.	2/48
		РО 9.3. Соблюдать температурный режим при разделке теста.	3/72
		РО 9.4. Разделять заварное тесто.	10/240
	ПМ 10. Оформление и приготовление тортов и пирожных.	РО 10.1. Соблюдать технологический процесс подготовки полуфабрикатов для пирожных.	4/96
		РО 10.2. Оформлять поверхность пирожных помадой, желе, кремом.	4/96
	ПМ 11. Выполнение авторских кондитерских изделий	РО 11.1. Разрабатывать пирожные и торты.	3/72
		РО 11.2. Оформлять авторские пирожные и торты.	3/72
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216