

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 17:12

Регистрационный номер

19246

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 17:13

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):

КГУ "Индустриально-технологический колледж"

Партнеры-разработчики:

Кафе "Жастар" г.Семей

Цель ОП:

Подготовить квалифицированного работника умеющего приготовить различные блюда, кулинарные изделия заданного качества на предприятиях общественного питания

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания". Приложение № 2 к приказу заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" №284 от 22.10.2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское 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:

21.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ68LAA00017698

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Обучает знаниям охватывающим основное содержание учебных предметов "Алгебра и начала математического анализа" и "Геометрия". Изучается на базовом уровне, обеспечивая уровень математической подготовки в соответствии с проектом содержания общего среднего образования.	8/192
	ООД 2. Информатика	Овладевают 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 современных информационных	2/48

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 3. Русский язык	технологий на практике. Формируются развитие творческой, активной языковой личности путем формирования коммуникативных навыков по всем видам речевой деятельности на основе освоения знаний о языке, норм употребления средств разных уровней и их активизации в продуктивной речевой деятельности, а также обогащения словарного запаса.	3/72
ООД 4. Русская литература	Формируются развитие навыков слушания, говорения, чтения, письма, необходимых для общения в социально-культурной, социально-экономической, научно-технической, учебно-профессиональной сферах жизни; совершенствование знаний о единицах языковой системы, развитие умения анализировать художественный текст, определять род и жанр литературного произведения, характеризовать роль изобразительно-выразительных средств, формулировать идею и проблематику произведения	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Совершенствуются языковые навыки обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, сохранение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку.	4/96
ООД 6. Иностранный язык	Формируются широкий круг	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	умений и навыков: эффективно общаться с различной аудиторией за счет интерактивных заданий, которые включают неформальные и формальные устные и письменные презентации, использование широкого спектра предметной лексики при разработке аргумента, понимание широкого спектра художественной литературы незнакомой лексики из контекста.	
ООД 7. История Казахстана	Происходит осмысление обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе.	4/96
ООД 8. Самопознание	Содействует становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию.	2/48
ООД 9. Физическая культура	Овладевают знаниями в области физической культуры и здорового образа жизни, физической подготовленности, тренированности, работоспособности, развития профессионально значимых физических и психомоторных способностей.	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формируются у обучающихся представления об основах обороны государства, назначения Вооружённых Сил	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.	
ООД 11. Физика	Реализует деятельностный подход к процессу обучения. Обучает основам физических теорий: механика, молекулярная физика, электродинамика, электромагнитные колебания и волны, квантовая физика, астрономия.	6/144
ООД 12. Химия	Изучает роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками. Учит различать и описывать важнейшие химические понятия, классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений	6/144
ООД 13. Всемирная история	Овладевают знаниями в основных вопросах этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды.	3/72
ООД 14. Биология	Обучает различать и описывать системную связь между основополагающими биологическими понятиями: клетка, организм, вид, экосистема, биосфера; формулировать гипотезы на основании предложенной биологической информации и предлагать варианты проверки гипотез.	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.	3/72	
	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	
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12	
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12	
	ПМ 1. Соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены в общественном питании	РО 1.1. Выполнять технику безопасности на рабочем месте и требования основных НПА в сфере безопасности труда.	1/24	
		РО 1.2. Соблюдать требования к	1/24	

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	производственным циклом, осуществляемым на предприятиях питания.	
	РО 1.3. Соблюдать личную гигиену и выполнять санитарные требования к пищевым продуктам, определять потребности организма в пищевых веществах.	1/24
ПМ 2. Выполнение первичной обработки продуктов, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд	РО 2.1. Классифицировать овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей.	1/24
	РО 2.2. Эксплуатировать механическое, тепловое оборудование.	1/24
	РО 2.3. Выполнять первичную кулинарную обработку сырья, готовит горячие блюда.	6/144
	РО 2.4. Определять нормы и фактическое количество отходов при подготовке сырья.	1/24
	РО 2.5. Организовать индивидуальное рабочее место.	6/144
ПМ 3. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных блюд закусок, десертов и напитков.	РО 3.1. Классифицировать продукты по видам, оценивать пищевую ценность и химический состав.	1/24
	РО 3.2 Эксплуатировать механическое, тепловое оборудование.	1/24
	РО 3.3. Готовить холодные блюда и закуски, десерты, горячие, холодные напитки, коктейли.	1/24
	РО 3.4. Определять нормы и фактическое количество отходов при подготовке сырья.	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 3.5. Организовать индивидуальное рабочее место.	3/72
ПМ 4. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении лечебного и детского питания	РО 4.1. Готовить диетические блюда и блюда для детского питания.	1/24
	РО 4.2. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
ПМ 5. Приготовление блюд национальных кухонь мира (WS)	РО 5.1. Готовить авторские, фирменные блюда ресторанов.	2/48
	РО 5.2. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
ПМ 6. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 6.1. Готовить холодные блюда разным способом из разного сырья.	3/72
	РО 6.2. Готовить горячие блюда разным способом из разного сырья.	16/384
	РО 6.3. Готовить десерты и напитки.	2/48
ПМ 7. Соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены в работе кондитерского производства	РО 7.1. Выполнять технику безопасности на рабочем месте и знать основные НПА в сфере безопасности труда.	1/24
	РО 7.2. Соблюдать требования к производственным циклам, осуществляемым на предприятиях питания.	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 7.3. Соблюдать личную гигиену и выполнять санитарные требования к пищевым продуктам, определять потребности организма в пищевых веществах.	1/24
ПМ 8. Выполнение подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов и фарши.	РО 8.1. Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	1/24
	РО 8.2. Эксплуатировать механическое, тепловое оборудование и средства малой механизации.	1/24
	РО 8.3. Выполнять первичную кулинарную обработку сырья, готовить горячие блюда.	3/72
ПМ 9. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 9.1. Классифицировать продукты по видам, оценивать пищевую ценность и химический состав.	1/24
	РО 9.2. Эксплуатировать механическое, тепловое оборудование.	1/24
	РО 9.3. Готовить холодные блюда и закуски, десерты, горячие, холодные напитки, коктейли.	1/24
	РО 9.4. Определять нормы и фактическое количество отходов при подготовке сырья.	1/24
ПМ 10. Приготовление и замешивание теста	РО 10.1. Учитывать показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала и соблюдать температуру хранения сырья.	1/24
	РО 10.2. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
	РО 10.3. Применять рецептуры различных видов теста и	4/96

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	понимает процессы, происходящие при замесе.	
	РО 10.4. Замешивать и выпекать из различного вида теста и готовить к реализации.	8/192
ПМ 11. Оформление и приготовление тортов и пирожных	РО 11.1 Характеризовать ассортимент тортов и пирожных, а также уметь оформить для реализации.	2/48
	РО 11.2 Организовывать рабочее место и соблюдать технику безопасности.	2/48
ПМ 12. Приготовление авторских кондитерских изделий	РО 12.1 Разрабатывать и применять новые рецептуры, используемых на предприятиях города.	1/24
	РО 12.2 Готовить, оформлять торты из различных видов теста различными способами.	1/24
ПМ 13. Приготовление полуфабрикатов, выпечка и оформление кондитерских изделий	РО 13.1 Приготовить отделочные полуфабрикаты и кремы.	1/24
	РО 13.2 Приготовить кондитерские изделия из всех видов теста.	11/264
	РО 13.3 Приготовить и оформить для реализации различные кондитерские изделия.	9/216
Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216