

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
	<p>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.</p>	
ООД 7. История Казахстана	<p>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.</p>	4/96
ООД 8. Самопознание	<p>Содействует становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию.</p>	2/48
ООД 9. Физическая культура	<p>Овладевают знаниями в области физической культуры и здорового образа жизни, физической подготовленности, тренированности, работоспособности, развития профессионально значимых физических и психомоторных способностей.</p>	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Формируются у обучающихся представления об основах обороны государства, назначения Вооружённых Сил</p>	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