

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 10:43

Регистрационный номер

19385

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 10:43

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

Жамбылская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Таразский колледж сервиса и технологий"

Партнеры-разработчики:

ИП " Palacio Resto Hotel"

Цель ОП:

Подготовка профессиональных поваров и кондитеров, владеющих технологическим процессом приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №1 к приказу Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018 №284 "Индустрия питания"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело (34 Cooking)

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

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:

KZ58LAA00007402

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

032, 039

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

22.05.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

Образовательная программа разработана на основе программ зарубежного партнера Soprano Group, в рамках проекта «Жас Маман»

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины			
ООД 1. Русский язык		Издаёт 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, морфология, синтаксис, орфография.	3
ООД 2. Русская литература		Изучаются произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития для развития творческих способностей, критического анализа, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 3. Казахский язык и литература	<p>произведений.</p> <p>Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.</p> <p>Развивается функциональная грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о нормах казахского литературного языка, креативное мышление, умение свободно выражать свои мысли в устной и письменной форме, формировать навыки аргументации, сравнения, анализа и оценки.</p>	4
ООД 4. Иностранный язык	<p>Совершенствуются навыки чтения, говорения, аудирования, письма на иностранном языке, формирование предметных знаний, широкого спектра навыков, развитие казахстанского патриотизма и гражданской ответственности, формирование возможности эффективно общаться с различными аудиториями.</p>	4
ООД 5. Информатика	<p>Изучает аппаратное и программное обеспечение, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий</p>	2
ООД 6. История Казахстана	<p>Изучать исторические этапы развития Казахстана, его роль и</p>	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	место в мировом историческом процессе, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории Казахстана.	
ООД 7. География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	3
ООД 8. Математика	Изучаются определения показательной, логарифмической функций, тригонометрические функции их свойства и графики; понятие сложной функции; понятие обратной функции; определения обратных; методы решения тригонометрических, показательных, логарифмических уравнений и неравенств; методы решения рациональных и иррациональных уравнений; методы решения рациональных неравенств; виды многогранников, тел вращения и их развертки; формулы площади и объема многогранников и тел вращения; аксиомы стереометрии и их следствия; понятие вектора в пространстве; уравнение сферы; основные понятия статистики;	8

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>понятия дискретной и непрерывной случайных величин; определения предела функции в точке и на бесконечности; определения непрерывности функции в точке и на множестве; определение производной функции; уравнение касательной к графику функции; определения первообразной функции, неопределенного и определенного интеграла; формулы нахождения площади плоской фигуры и объема тела с помощью определенного интеграла.</p>	
ООД 9. Биология	<p>Изучает молекулярную биологию и биохимию. Проводить эксперименты по определению органических веществ, клеточную теорию и питание, систематизирует разные типы транспорта веществ и дыхания. Анализирует выделение и клеточный цикл, размножение, рост и развитие. Знает закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие и основы селекции, многообразие живых организмов. Исследует координацию и регуляцию, движение. Знает интеграцию биологии, физики и информатики, биомедицину и биоинформатику, Раскроет роль и значение биотехнологии в жизни человека, биосферу и экосистему популяции. Раскрывает влияние человека на окружающую среду, экологию.</p>	6
ООД 10. Химия	<p>Формирует систему знаний о веществах и их превращениях,</p>	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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».	
ООД 11. Самопознание	Изучает основные формы социального взаимодействия людей в обществе, роль семьи в самоопределении человека, взаимосвязь потребностей, желаний и возможностей человека, необходимость развивать качества своего характера.	2
ООД 12. Физическая культура	Изучение учебного предмета "Физическая культура" позволит обучающимся применять предметные знания, умения и навыки в повседневной жизни; оценивать необходимость в улучшении двигательных компетенций и физическом развитии; развивать нравственные качества и осознавать необходимость честной игры и непрерывного саморазвития; понимать необходимость соблюдения правил личной гигиены; оценивать степень влияния физических упражнений на физическую и энергетическую систему человека, уровни собственного физического развития и двигательной	5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	подготовленности, функциональное состояние организма и физическую работоспособность.	
ООД 13. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства, правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, тактическая подготовка, огневая подготовка, строевая подготовка, военная топография, основы военной робототехники, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий, технологическая подготовка, основные правила безопасного поведения в повседневной жизни и в условиях ЧС, правила личной безопасности при угрозе террористического акта; организацию защиты населения в Казахстане от ЧС природного и техногенного характера, организационные основы борьбы с терроризмом и экстремизмом;	4
ООД 14. Всемирная история	Формирование целостного представления о всемирно- историческом процессе; 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	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	общественно-политической мысли, Развитие образования и науки.	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0.5
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	0.5
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0.25
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.25
	РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой" экономике.	0.25
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0.125
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0.125
ПМ 1 Работа в ресторанном бизнесе	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	санитарных норм и техники безопасности.	
	РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	4
	РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне	4
	РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	6
	РО 1.5. Готовить супы со сливками и пюре, супы обыкновенные, холодные закуски из мяса и рыбы.	6
ПМ 2. Приготовление обеденных блюд массового производства	РО 2.1. Готовить заправочные супы и холодные блюда, и закуски.	4
	РО 2.2. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	6
	РО 2.3. Готовить блюда и изделия из муки.	6
ПМ 3. Приготовление блюд	РО 3.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	4
	РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4
	РО 3.3. Готовить блюда национальных кухонь.	6
	РО 3.4. Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы;	2
	РО 3.5. Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них.	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 3.6. Встречать и приветствовать гостей на трех языках;	4
ПМ 4. Подготовка сырья, замес теста и приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	РО 4.1. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого, бездрожжевого теста.	4
	РО 4.2. Формовать изделия из теста и готовить сиропы.	4
	РО 4.3. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	6
	РО 4.4. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4
	РО 4.5. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	7
ПМ 5. Разделка, выпечка и оформление мучных кондитерских изделий	РО 5.1. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2
	РО 5.2. Разделять песочное тесто.	2
	РО 5.3. Разделять заварное тесто.	2
	РО 5.4. Готовить кремы.	4
	РО 5.5. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	4
	РО 5.6. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	4
	РО 5.7. Готовить и оформлять десерты, пирожные, торты.	6
Промежуточная, итоговая аттестация	-	7