

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 11:05

Регистрационный номер

19564

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 11:05

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер- оформитель

Регион:

Карагандинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ "Карагандинский колледж питания и сервиса"

Партнеры-разработчики:

ТОО «Евротехно Логистик», ТОО “Eurotechno Logistic” г. Караганда

Цель ОП:

Подготовка высококвалифицированных специалистов в области индустрии питания, способных реализовать профессиональные компетенции (приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания) в современных условиях.

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" от 22.10.2018г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking, WSC2019_WSSS32_Patisserie_and_Confectionery

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:

06.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ68LAA00000432

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

008

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

06.06.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

ОП разработана с применением содержания образовательной программы " Soprano Group" (Финляндия)

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 1. Казахский язык и литература	Делают предположения по фрагментам текста, анализируют тексты разных жанров, определяют основную мысль в тексте, составляют и оценивают вопросы по материалу прослушивания, развивают культуру речи, понимают прочитанную информацию, распознают стилевую специфику текста, различают жанровую специфику текста, проводят сравнительный анализ текстов, умеют обрабатывать данные, получают необходимую информацию из различных источников ресурса, представляют письменные работы в различных формах, пишут эссе, пишут не большой текст на основе материалов чтения и аудирования, корректируют и	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	редактируют тексты.	
ООД 2. Русский язык	Изучаются основные признаки языка как системы: целостность, структурность, функциональность: излагается содержание языковых текстов в виде развернутых или сжатых планов, полного или сжатого пересказа, тезисов, резюме, конспектов, обучаются умению прогнозировать содержание по проблеме, поднимаемой в тексте, используются стилистические фигуры в тексте.	3/72
ООД 3. Русская литература	Изучаются особенности литературы как вида искусства, имеющую свою специфику, определяются жанры и их признаки литературных произведений, дается характеристика героев, определяется их роль в системе персонажей; определяются способы выражения авторского отношения к героям и проблемам; критически осмысливается содержание, выражается свое отношение к прочитанному.	3/72
ООД 4. Иностранный язык	Выделяют подробную информацию в развернутых письменных текстах, беседах и нарративах; используют широкий спектр предметной лексики при разработке аргумента, понимают широкий спектр художественной литературы незнакомой лексики из контекста, говорят с надлежащим уровнем беглости, точности, словесного ударения, интонации и формальности; общаются со сверстниками для выдвижения гипотез и	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	высказывают мнения, комментарии и ответы.	
ООД 5. История Казахстана	Изучаются основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность отечественной истории; периодизацию отечественной истории; особенности исторического пути Казахстана, его роль в мировом сообществе; современные версии и трактовки отдельных проблем истории; историческую обусловленность современных общественных процессов, раскрывает причины важнейших событий в новейшее время, их историческое значение; сущность политики государства	4/96
ООД 6. Самопознание	Изучаются общечеловеческие ценности, заложенных в природе каждого человека, развитие позитивное мышление, вопросы по обогащению внутреннего мира через знакомство с духовным наследием человечества, профессиональные качества личности, практические навыки служению обществу	2/48
ООД 7. Математика	Изучаются виды функций, их графики и свойства, проводятся исследования функций, сравнивают, делают выводы. Решают тригонометрические, показательные, логарифмические и другие уравнения и неравенства. Представляют взаимное расположение прямых, плоскостей в пространстве и применяют знания при решении задач. Изучают основы теории вероятности, решают	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	комбинаторные задачи. Определяют непрерывность в точке и на промежутке, находят пределы, дифференцируют и интегрируют функции. Изучают степени и корни, а также многогранники и тела вращения, находят площадь поверхности, объем.	
ООД 8. Информатика	Изучаются основы знаний о процессах получения, преобразования, передачи и хранения информации; раскрываются значение информационных процессов в формировании современной научной картины мира, роль ИКТ в развитии современного информационного общества, привить им навыки сознательного и рационального использования средств ИКТ в своей учебной, а затем профессиональной деятельности.	2/48
ООД 9. Физическая культура	Совершенствуются физические качества и свойства личности: бег на короткие дистанции, правила игры в футбол, волейбол, баскетбол, виды гимнастики и техника безопасности при выполнении всех видов упражнений.	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучается структура Вооруженных Сил и Армия Казахстана, военные прикладные и основные базовые навыки: строевая, огневая, тактическая и топографическая подготовки, различные виды вооружения и средства защиты, военная техника.	4/96
ООД 11. Физика	Изучаются физические величины и измерения, термодинамические	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>системы и параметры; электрический ток в различных средах, электрическое и магнитное поле, взаимодействие проводников с током, основные свойства электромагнитной природы света, виды излучений, объясняются основные положения молекулярно-кинетической теории газов и ее опытное обоснование, основные достижения нанотехнологии, мир звезд, планеты и галактика.</p>	
ООД 12. Химия	<p>Изучаются строение вещества до атомного уровня, протекания химических реакций, его механизм и особенности, органическая, неорганическая и физическая химия, окружающая среда, химия в жизни человека и его влияние.</p>	6/144
ООД 13. Биология	<p>Изучаются особенности строения и функций клеток живых организмов, органических и неорганических веществ; объясняются механизмы процессов, протекающих в биологических системах, закономерности наследственности, этапы эволюции жизни на Земле, механизмы интеграции биологии, физики и информатики; раскрывается влияние человека на окружающую среду.</p>	3/72
ООД 14. Всемирная История	<p>Изучаются исторические примеры непрерывности и изменения во времени и пространстве, изменения в течение продолжительного времени до масштабных исторических процессов на основе анализа</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	исторических источников, значимость исторического события, явления, процесса для развития общества, историческая обусловленность, выделяются совпадения, причинно-следственные связи и взаимосвязи; объясняются основания (критерии) систематизации и организации исторических событий и процессов внутри определенного временного блока; рассматриваются и оцениваются различные точки зрения на определенное историческое событие, явление, процесс.	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Выполнять общеразвивающие и специальные упражнения	1/24
	РО 1.2. Применять различные виды физических упражнений с целью самосовершенствования профилактики профессиональных заболеваний.	1/24
	РО 1.3. Оказывать первую доврачебную помощь при травмах и несчастных случаях.	1/24
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 3.1. Уметь создать и преобразовывать информационные объекты.	0,42/10
	РО 3.2. Владеть прикладными программами, применяемыми в индустрии питания.	0,33/8
	РО 3.3. Применять информационные технологии в профессиональной деятельности.	0,25/6
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	предпринимательской деятельности		
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,33/8
		РО 3.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,33/8
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,33/8
	ПМ 1. Выполнение механической кулинарной и тепловой обработки продуктов и использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	5/120
		РО 1.3 Готовить блюда на завтрак из яиц и творога.	2/48
		РО 1.4 Готовить блюда на завтрак из круп и изделия из блинчатого теста.	2/48
		РО 1.5 Готовить блюда на обед: супы, салаты, изделия из рубленой и котлетной массы, гарниры.	8/192
		РО 1.6. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	11/264
		РО 1.7. Готовить блюда из мяса,	14/336

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	
		РО 1.8 Готовить сладкие блюда и напитки.	3/72
	ПМ 2. Соблюдение специальных приемов при приготовлении блюд лечебного и детского питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	2/48
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	2/48
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира, производство блюд аля-карт	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	2/48
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	2/48
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	4/96
	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 4.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	0,5/12
		РО 4.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2/48
		РО 4.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	3/72
		РО 4.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	3/72
		РО 4.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	3/72
		РО 4.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1/24
		РО 4.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 5. Приготовление	РО 5.1. Формовать изделия из	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	бездрожжевого теста и изделий из него	бисквитного теста и готовить сиропы.	
		РО 5.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	3/72
		РО 5.3. Разделять песочное тесто.	3/72
		РО 5.4. Разделять заварное тесто.	2/48
		РО 65.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/72
		РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 6. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий	РО 6.1. Выполнять замес, обминку, разделку бездрожжевого теста	3/72
		РО 6.2. Формовать хлебобулочные изделия	3/72
		РО 6.3. Выпекать хлебобулочные изделия	3/72
	ПМ 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 7.1. Готовить кремы.	2/48
		РО 7.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2/48
		РО 7.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2/48
		РО 7.4. Готовить и оформлять десерты.	2/48
		РО 7.5. Готовить и оформлять пирожные.	3/72
		РО 7.6. Готовить и оформлять торты.	3,5/84
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	2/48