

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 12:18

Регистрационный номер

19581

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 12:20

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

Алматинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Государственное коммунальное казенное предприятие "Алматинский областной колледж инновационных технологий в сфере сервиса и питания"

Партнеры-разработчики:

ТОО «Айкул» ресторан « Khama Park» Алматинская область

Цель ОП:

Подготовка специалистов в области общественного питания, способных организовать технологический процесс приготовления, оформления, порядка представления блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №2 к приказу №284 от 22.10.2018г.Национальная палата предпринимателей РК "Атамекен" "Организация питания"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34 "Поварское дело", компетенция 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:

10.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ13LAA00002683

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

013

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

01.04.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ООД 1. Математика	Изучаются виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций, выражений содержащих обратные тригонометрические функции, решать задачи с применением дискретной случайной величины, алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений, графики и свойства логарифмической функции, математические модели задач, задачи на нахождение элементов многогранников, площади поверхности и стереометрические задачи		8/192
ООД 2. Информатика	Изучаются области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и		2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	
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. Пунктуация», «Экология души. Синтаксис. Пунктуация», «Свободное время как показатель развития общества. Орфография», «Толерантность и диалог межнациональных культур. Социальное неравенство как глобальная проблема общества. Лексика. Синтаксис. Стилистика», «Научно-технический прогресс: интеллект искусственный и естественный. Орфография. Синтаксис. Стилистика», «Театр в современном мире. Стилистика.</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>Культура речи», «Современное общество. Миграция. Стилистика и культура речи», «Современная медицина XX I века. Синтаксис и пунктуация», «Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Синтаксис и пунктуация», «Мир и безопасность. Орфография», «Историческое наследие и память. Синтаксис и пунктуация».</p>	
<p>ООД 4. Русская литература</p>	<p>Способствует формированию духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторические и духовно-эстетические аспекты произведения. 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».</p>	<p>3/72</p>
<p>ООД 5. Казахский язык и литература</p>	<p>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</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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 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», «Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші».</p>	
ООД 6. Иностранний язык	<p>Изучается фонетика, лексика, грамматика, единственное и множественное число в английском языке, личные местоимения, артикли, глаголы, транскрипция, словарь по английскому языку, пересказывают тексты, пишут сочинения.</p>	4/96
ООД 7. История	Изучаются основные этапы	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
Казахстана	истории Казахстана с древнейшей эпохи до наших дней, непрерывность и преемственность этногенеза, становления и развития государственности казахского народа, динамику развития отечественной истории.	
ООД 8. Самопознание	Изучаются формирование духовно-нравственной природы и творческого потенциала, развиваются позитивное мышление, гуманистическое мировоззрение и навыки служения обществу.	2/48
ООД 9. Физическая культура	Изучается техника безопасности, здоровый образ жизни, правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, и т.д, настольный теннис), в национальных, базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике.	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности.	4/96
ООД 11. Физика	Изучаются основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6/144
ООД 12. Химия	Изучают современную теорию строения атома, закономерности	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химия вокруг нас и в жизни	
ООД 13. Биология	Изучают молекулярная биология и биохимия Клеточная биология, структурные компоненты хлоропласта и их функции.	3/72
ООД 14. География	Развивает знания, навыки и умения, направленные на решение геоэкологических, экономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	1/24
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	2/48
БМ 2. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 2.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
	РО 2.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
	РО 2.3. Владеть этикой делового общения.	1/24
БМ 3. Применение	РО 3.1. Владеть основами	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	информационно-коммуникационных и цифровых технологий	информационно-коммуникационных технологий.	
		РО 3.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
	ПМ 1. Соблюдение санитарно-гигиенических правил и требований охраны труда при организации рабочего места	РО 1.1. Соблюдать санитарные нормы и правила техники безопасности.	1/24
		РО 1.2. Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии.	1/24
	ПМ 2. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	РО 2.1. Осуществлять организацию работы цехов первичной обработки продуктов.	3/72
		РО 2.2. Выполнять первичную кулинарную обработку продуктов.	6/144
		РО 2.3. Использовать различные способы тепловой обработки при приготовлении блюд.	6/144
		РО 2.4. Выполнять способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания.	6/144
		РО 2.5. Анализировать учет остатков и затрат продуктов питания.	4/96
	ПМ 3. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 3.1. Выполнять технологию приготовления диетических блюд.	3/72
		РО 3.2. Создавать базу данных по нормативно-технической	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	документации на продукцию.	
	РО 3.3. Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюда диетического и школьного питания.	4/96
ПМ 4. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 4.1. Анализировать используемое сырьё для приготовления блюд и напитков.	7/168
	РО 4.2. Готовить национальные блюда.	7/168
	РО 4.3 Готовить азиатские и паназиатские блюда.	4/96
ПМ 5. Подготовка сырья к производству	РО 5.1 Оценивать качество сырья для приготовления теста.	0,5/12
	РО 5.2 Учитывать показатели доброкачественности основного сырья.	0,5/12
ПМ 6. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 6.1. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2/48
	РО 6.2. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1/24
	РО 6.3. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1/24
ПМ 7. Приготовление и выпечка мучных полуфабрикатов	РО 7.1. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
	РО 7.2. Осуществлять контроль качества готовой продукции.	4/96
	РО 7.3. Выполнять расчёты калькуляций готовых кондитерских изделий.	4/96
ПМ 8. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление мучных кондитерских изделий	РО 8.1. Использовать рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов.	5/120
	РО 8.2 . Соблюдать технологический процесс для оформления мучных кондитерских	8/192

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		изделий.	
		РО 8.3. Осуществлять контроль качества готовой продукции.	7/168
		РО 8.4. Освоить технологию приготовления десертов в соответствии стандартам WS.	8/192
		РО 8.5. Выполнять условия хранения и правила реализации готовой продукции.	8/192
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/168