

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.29 18:00

Регистрационный номер

20007

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.29 18:01

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар, 4 S10130303 Технолог

Регион:

Акмолинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП «Строительно-технологический колледж, г.Кокшетау»

Партнеры-разработчики:

ТОО «Той-Дастархан».

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи по приготовлению горячих блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции, обеспечивающих эффективность деятельности предприятия питания и обслуживание потребителей.

Уровень по НРК:

3
4

Уровень по ОРК:

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приложение № 1, №2 к приказу заместителя Председателя Правления Национальной Палаты Предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №284 от 22.10.2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2017_WSSS32_Patisserie_and_Confectionery, WSC2017_WSSS34_Cooking

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

240

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:

28.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ07LAA00025974

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

011, 008

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

20 декабря 2018 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучать правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке. Формировать личность, уважающую язык, понимающую его общественную суть, владеющую грамотным письмом, свободным общением и соблюдающую нормы казахского литературного языка, способная творчески мыслить, поддерживать умение свободно выражать и писать, развивать навыки рассуждения, сравнения, анализа и оценки художественного произведения.	4/96
	ООД 2. Русский язык	Изучать правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	различных жанров и дискуссиях на русском языке.Развивать творчески активную личность путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся 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.	
ООД 3. Русская литература	Изучать 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 произведений. Формировать духовные ценности человека, способствующие саморазвитию и самосовершенствованию.	3/72
ООД 4. Иностранный язык	Изучать правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке. Владеть уровнем В2 для эффективного общения с различной аудиторией, справляться с широким спектром глобальных и учебных тем восприимчиво и продуктивно, говорить с надлежащим уровнем беглости, точности, словесного	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ударения, интонации и формальности. Использовать широкий спектр предметной лексики при разработке диалога.	
ООД 5. Информатика	Изучать способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений. Формировать у обучающихся глубокие знания, умения и навыки 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 технологий на практике.	2/48
ООД 6. История Казахстана	Изучать исторические этапы развития Казахстана, его роль и место в мировом историческом процессе, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории Казахстана. Формировать личность, обладающую историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции.	4/96
ООД 7. Математика	Изучать методы вычисления тригонометрических функций,	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности. Изучать применение математического языка и основных математических законов, количественных отношений и пространственных форм для решения задач в различных контекстах, создание математических моделей с целью решения задач, интерпретация математических моделей, описывающих реальные процессы.</p>	
ООД 8. Самопознание	<p>Изучать правила нравственно-ориентированного поведения в процессе профессиональной, общественной и личной коммуникации. Решение проблем в различных ситуациях, влияние духовных факторов, социально-культурного уровня людей на современные общественные тенденции и противоречия. Формировать личность, способную раскрыть свой духовно-нравственный и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.</p>	2/48
ООД 9. Физическая культура	<p>Изучать спортивные игры, гимнастику, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполнять общеразвивающие и специально-беговые упражнения. Повышать мотивацию обучающихся к</p>	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучать тактическую, огневую и строевую подготовку, Общевоинский Устав Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии. Формировать у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывать осознанное отношение к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан	4/96
ООД 11. Физика	Изучать влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействий, элементы теории относительности, космологии, квантовые явления. Формировать у обучающихся основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6
ООД 12. Химия	Изучать строение атомов,	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакций, методы получения металлов и сплавов. Формировать у обучающихся знания о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, о химических процессах, законах и их закономерностях для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений.</p>	
ООД 13. Биология	<p>Формировать понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации, развивать всесторонне развитую личность, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности. Решать экологические задачи и ситуации, раскрывать влияние человека на окружающую среду. Понимать биологические процессы протекающие в теле человека.</p>	3/72
ООД 14. География	<p>Изучать методы географических исследований, картографии и геоинформатики, природопользования и геоэкологии, геоэкономики, геополитики, страноведение и глобальные проблемы человечества. Развивать географическое и пространственное мышление.</p>	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	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.	1/24
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	6/144
	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	1,5/36
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности.	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,5/12
		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.	0,5/12
		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.	1/24
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
трудоёмом коллективе.		
	РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	1/24
	РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	0,5/12
	РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	0,5/12
ПМ 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	3/72
	РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2/48
	РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2/48
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1/24
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1/24
	РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1/24
	РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2/48
ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1/24
	РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	1/24
	РО 2.3. Разделять песочное тесто.	2/48
	РО 2.4. Разделять заварное тесто.	2/48
	РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4/96
	РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	2/48
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2/48
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	5/120
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	6/144
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	6/144
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	6/144
	ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2/48
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	3/72
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	5/120
		РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	3/72
		РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	3/72
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	2/48
	ПМ 5. Соблюдение специальных	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для	6/144

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	лечебного питания.	
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	7/168
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни, понимая рецепты на казахском языке.	7/168
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	5/120
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни, понимая рецепты на английском языке.	8/192
	ПМ 7.Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	РО 7.1. Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение.	2/48
		РО 7.2. Организовывать работы складских помещений.	2/48
		РО 7.3.Проводить инвентаризацию.	4/96
		РО 7.4.Проводить ревизию.	4/96
		РО 7.5.Выполнять расчёты программы предприятия питания.	5/120
	ПМ 8.Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	РО 8.1. Составлять производственную программу заготовочного предприятия.	2/48
		РО 8.2. Составлять производственную программу предприятий с полным циклом производства.	4,5/108
		РО 8.3. Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования.	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
		РО 8.4. Осуществлять контроль качества готовой продукции	2,5/60
ПМ 9.Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания		РО 9.1. Организовывать оказание услуг предприятий питания.	6/144
		РО 9.2. Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента.	7/168
ПМ 10. Разработка внутренней документации		РО 10.1. Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.	4/96
		РО 10.2. Составлять служебные документы.	6/144
Промежуточная, итоговая аттестация		-	11/264