

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.08.01 17:12

Регистрационный номер

20038

Дата обновления паспорта ОП:

2022.08.01 17:13

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Карагандинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ «Карагандинский индустриально-технологический колледж»

Партнеры-разработчики:

ТОО " Magnun cash&carry", ИП «Ясинская», ИП Усатова, Ресторан «Садре» г.Караганда

Цель ОП:

Формирование базовых и профессиональных компетенций, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности повара и кондитера-оформителя.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" № 284 от 22.10.2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking, Version: 1.0, Date: 30.10.18 (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:

15.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13007966

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№021, 026

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 01. Математика	Содержание дисциплины «Математика» включает содержание предметов «Геометрия» и «Алгебра и начала анализа» для 10-11 классов естественно-математического направления по обновленному содержанию. Данный курс предусматривает изучение 16 разделов: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая статистика и теория вероятностей», «Степени и корни. Степенная функция», «Показательная и логарифмическая функции», «Предел функции и непрерывность», «Производная и ее применение», «Первообразная и интеграл», «Комплексные числа», «Дифференциальные уравнения», «Аксиомы стереометрии.	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Параллельность и перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элементы», «Объемы тел».	
ООД 02. Информатика	Дисциплина учит студентов строить простейшие логические схемы, проектировать простейшие нейронные сети, используя табличный процессор MS Excel. Дисциплина способствует расширению представления у студентов о виртуальной и дополненной реальностях. Дисциплина даст возможность студентам разработать собственный виртуальный тур. В рамках изучения дисциплины студенты ознакомятся с понятием Startup и создадут мобильное приложение, воспользуются услугами портала «Электронное правительство», используя электронно-цифровую подпись. Разработают собственную web-страницу, используя HTML-теги и CSS.	2/48
ООД 03. Русский язык	Изучаются лексика, морфология, синтаксис и пунктуация в разделах «Толерантность и диалог межнациональных культур», «Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе, «Настоящее и будущее цифровых технологий», «Биотехнологии для жизни», «Глобальные проблемы энергетики», «Экология: нефтяная и ядерная промышленность», «Молодежная культура: проблемы	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	молодого поколения», «Экономика и ее роль в обществе», «Наука и этика: киборги и клоны».	
ООД 04. Русская литература	Дисциплина, формирующая духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения, способствует эмоциональному, интеллектуальному и эстетическому развитию студента, в формировании его миропонимания и мировоззрения.	3/72
ООД 05. Казахский язык и литература	Дисциплина обеспечивает качественное овладение казахским языком как средством социального, межкультурного, профессионального общения путем формирования коммуникативных компетенций всех уровней владения языком для изучающих казахский язык как государственный.	4/96
ООД 06. Иностранный язык	Дисциплина формирует межкультурную и коммуникативную компетентность студентов в процессе обучения иностранному языку на достаточном уровне (Pre-Intermediate (A2), Intermediate (B1)).	4/96
ООД 07. История Казахстана	Дисциплина дает системные исторические знания об основных этапах истории современного Казахстана; направляет внимание студентов на проблемы становления и развития государственности и историко-культурных процессов.	4/96
ООД 08. Самопознание	Дисциплина «Самопознание» содействует становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию. Она создает условия для	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>личностного и профессионального роста юношей и девушек, содействуя принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулируя развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни.</p>	
<p>ООД 09. Физическая культура</p>	<p>Дисциплина учит целенаправленно использовать средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной деятельности; к стойкому перенесению физических нагрузок, нервно - психических напряжений и неблагоприятных факторов в будущей трудовой деятельности. Физическая культура как учебная дисциплина способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры.</p>	<p>5/120</p>
<p>ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка</p>	<p>Начальная военная и технологическая подготовка осуществляется как на теоретических, так и на практических занятиях. Практические занятия направлены на закрепление изучаемого материала с использованием вооружения и военно-технического имущества, приборов и другого оборудования. С целью развития практических умений и навыков обучаемых, а также для формирования интереса</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>к изучению военного дела в конце учебного года с юношами проводятся учебно-полевые (лагерные) сборы (УПС) - в объеме 30 часов на базах воинских частей (по согласованию с командованиями воинских частей). Учебно-полевые сборы являются обязательным этапом программы прохождения курса НВТП. . Занятия по НВТП с девушками проводятся совместно с юношами, по разделу "Основы медицинских знаний" – отдельно. К практическим занятиям по разделу «Основы военного дела» девушки не привлекаются. В период учебно-полевых сборов девушки изучают «Основы медицинских знаний» в организациях образования под руководством медицинского работника. На занятиях по НВТП взаимоотношения между учащимися и преподавателем-организатором строится применительно к требованиям уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан.</p>	
ООД 11. Физика	<p>Дисциплина предусматривает изучение основных законов и положений курса физики и использования их для объяснений явлений природы, привитие навыков и умений в обращении с физическими приборами при проведении демонстраций и лабораторных работ, умение пользоваться Международной системой физических единиц.</p>	6/144
ООД 12. Химия	<p>Изучение дисциплины дает обучающимся предоставление о</p>	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения. Студенты получают возможность приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений.</p>	
ООД 13. Биология	<p>Дисциплина дает возможность студентам понимать основные законы природы, знать ее сложное строение и химический состав, получить знание о генетике и эволюционном учении, о формах размножения организмов, экологии и экологических факторах, уметь сравнивать строение растительной и животной клетки, анализировать природные явления и процессы, протекающие в клетке.</p>	3/72
ООД 14. География	<p>Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества.</p>	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	<p>РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.</p>	1/24
	<p>РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.</p>	1/24
	<p>РО 1.3. Выполнять упражнения для</p>	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	выполнения действий, требующих значительных физических условий и выносливости.	
	РО 1.4. Оказывать первую доврачебную медицинскую помощь при травмах и несчастных случаях.	1/24
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,3/8
	РО 2.2. Составлять служебные документы и производить вычисления в таблично редакторе MS Excel.	0,3/8
	РО 2.3. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,4/8
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,25/6
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,25/6
	РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1,5/36
	РО 3.4. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
	РО 3.5. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,5/12
ПМ 1. Приготовление дрожжевого теста и	РО 1.1. Оценивать качество основного и вспомогательного	0,25/6

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	изделий из него	сырья для приготовления теста.	
		РО 1.2. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	0,25/6
		РО 1.3. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	0,5/12
		РО 1.4. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	0,5/12
		РО 1.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.	0,5/12
		РО 1.6. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.	0,5/12
		РО 1.7. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	3/72
		РО 1.8. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	2/48
		РО 1.9. Формовать изделия из дрожжевого теста.	2,5/60
		РО 1.10. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.	3/24
		РО 2.2. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	0,5/12
		РО 2.3. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.4. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1,25/30
		РО 2.5. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	1,25/30
		РО 2.6. Разделять песочное тесто.	1,25/30
		РО 2.7. Разделять заварное тесто.	1,25/30
		РО 2.8. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1,25/30
		РО 2.9. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1,25/30
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.	2,7/64
		РО 3.2. Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции.	1/24
		РО 3.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.	0,8/20
		РО 3.4. Готовить кремы.	3,25/78
		РО 3.5. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	3,25/78
		РО 3.6. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3,25/78
		РО 3.7. Готовить и оформлять десерты.	3,25/78
		РО 3.8. Готовить и оформлять пирожные.	3,25/78
		РО 3.9. Готовить и оформлять торты.	3,25/78
	ПМ 4. Выполнение	РО 4.1. Готовить блюда, напитки и	2,5/60

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	кулинарные изделия, и другую продукцию.	
		РО 4.2. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия, и другую продукцию разнообразного ассортимента.	2,5/60
		РО 4.3. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	0,5/12
		РО 4.4. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	0,5/12
		РО 4.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.	0,5/12
		РО 4.6. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	0,5/12
		РО 4.7. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2/48
		РО 4.8. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	2/48
		РО 4.9. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	4/96
		РО 4.10. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	2/48
		РО 4.11. Готовить сладкие блюда,	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	блюда из яиц и творога.	
	РО 4.12. Готовить блюда и изделия из муки.	2/48
	РО 4.13. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	1/24
	РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	1/24
	РО 5.3. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	0,5/12
	РО 5.4. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	0,5/12
ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	9,5/228
	РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	9,5/228
	РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	9,5/228
	РО 6.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	0,5/12
	РО 6.5. Применять регламенты,	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	
		РО 6.6. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.	1/24
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216