

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 17:58

Регистрационный номер

19284

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 17:58

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

Восточно-Казахстанская область

Организация ТиППО (Разработчик):

КГУ «Серебрянский технологический колледж» УО ВКО

Партнеры-разработчики:

ИП «Ахмедянова» г.Серебрянск

Цель ОП:

Подготовка специалистов, владеющих навыками по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, презентации и реализации их в организациях питания

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Профессиональный стандарт «Организация питания» № 284 от 22.10.2018

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

техническое описание компетенции

Поварское дело 34

Кондитерское дело 32

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:

31.08.2021 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

1.2007009E7

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

029

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

29-30 мая 2018 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ООД 1. Математика	Овладение математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования; интеллектуальное развитие учащихся на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры	7/168
	ООД 2. Информатика	Обеспечить обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками 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	2/48

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		современных информационных технологий на практике.	
	ООД 3. Русский язык	Создавать тексты различных типов и жанров, участвовать в дебатах, аргументируя собственную позицию; излагать содержание прослушанного прочитанного и аудиовизуального материала в виде планов, тезисов, резюме, конспектов, докладов; оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации, выражая собственное мнение; извлекать и синтезировать информацию из различных источников, сопоставлять разные точки зрения; писать разные виды эссе, анализируя научную и публицистическую литературу, выражая и обосновывая свое согласие/несогласие с автором	3/72
	ООД 4. Русская литература	Понимать литературные термины; понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своё отношение к услышанному или прочитанному; давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст произведения, выражая собственное мнение; определять жанр и его признаки; характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей; анализировать средства и приемы создания образов, объяснять их воздействие на читателя;	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		сравнивать художественное произведение с произведениями других видов искусства, характеризуя сходства и различия; определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, сопоставляя позицию автора с собственным мнением; сопоставлять произведения литературы с точки зрения эстетического воздействия на читателя; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения глубины раскрытия темы, фактологической точности и эмоционального воздействия на читателя	
	ООД 5. Казахский язык и литература	формирование личности, уважающей родной язык, понимающей общественную суть, а также обучение грамотному письму, свободному общению и соблюдению норм казахского литературного языка	4/96
	ООД 6. Иностранный язык	Формирование полиязычной, поликультурной личности; совершенствование коммуникативной компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности; повышение мотивации к изучению иностранного языка, с учетом потребности в практическом использовании иностранного языка в будущей профессии	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Способствовать формированию личности, обладающего историческим сознанием,	4/96

Результаты			
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	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		
ООД 8. Самопознание	Способствовать раскрытию каждым обучающимся своей духовно-нравственной природы и творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	2/48	
ООД 9. Физическая культура	Повысить мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей	6/144	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как к священному долгу и обязанности гражданина	4/96	
ООД 11. Физика	Формирование у обучающихся основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения	6/144	

Результаты			
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	жизненно важных практических задач		
ООД 12. Химия	Предоставить обучающимся системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений.	6/144	
ООД 13. Биология	Развивать современные биологические знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности	3/72	
ООД 14. География	Изучать методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества	3/72	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	2/48	
	РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	4/96	
БМ 2. Применение	РО 2.1 Владеть основами	1/24	

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	информационно-коммуникационных и цифровых технологий	информационно-коммуникационных технологий	
		РО 2.2 Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	1/24
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	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
	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	4/96
		РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные	4/96
		РО 1.3 Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне	4/96
		РО 1.4 Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные	4/96
		РО 1.5 Готовить супы и холодные	4/96

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		блюда, и закуски	
		РО 1.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	4/96
		РО 4.7 Готовить блюда и изделия из муки	4/96
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	6/144
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания	6/144
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1 Готовить блюда азиатской кухни	4/96
		РО 3.2 Готовить блюда паназийской кухни	4/96
		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;	2/48
		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	3/72
		РО 1.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	3/72
	ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и	РО 5.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить	2/48

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	изделий из него	сиропы	
		РО 5.2 Разделявать слоеное тесто и формовать изделия из него	3/72
		РО 5.3 Разделявать песочное тесто	2/48
		РО 5.4 Разделявать заварное тесто	3/72
		РО 5.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	3/72
		РО 5.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	3/72
	ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 6.1 Готовить кремы	2/48
		РО 6.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель	3/72
		РО 6.3 Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий	3/72
		РО 6.4 Готовить и оформлять десерты	3/72
		РО 6.5 Готовить и оформлять пирожные	3/72
		РО 6.6 Готовить и оформлять торты	3/72
	Промежуточная/итоговая аттестация	-	9/216