

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.21 11:18

Регистрационный номер

27574

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.21 11:18

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

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

Регион:

г. Нур-Султан

Организация ТиППО (Разработчик):

Учреждение образования "Высший торгово-экономический колледж
Казпотребсоюза" города Нур-Султан

Партнеры-разработчики:

ТОО Инком Астана, ИП Умаров

Цель ОП:

Подготовить специалистов способных осуществлять технологический процесс приготовления блюд, мучных кондитерских, хлебобулочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях общественного питания

Уровень по НРК:

3
4

Уровень по ОРК:

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приложение №2 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018 № 284, "Производство продуктов общественного питания" Приложение №15 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан Атамекен от 27.12.2019 №266

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:

12.05.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

К Z33LAA00030162

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002, 004, 005

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

18.05.2021 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем
№	модуля/дисциплины		кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются математические алгоритмы, дискретная математика и логика, линейная алгебра и аналитическая геометрия, математический анализ, теория вероятностей, математическая статистика	7/168
	ООД 2. Информатика	Изучаются способы сбора всевозможной информации, ее обработки и анализа, а также возможности ее хранения и/или передачи, с использованием вычислительной техники	2/48
	ООД 3. Русский язык	Изучаются возвратные глаголы в пассивных конструкциях, устойчивые словосочетания, способы словообразования.	4/96

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 4. Русская литература	Изучаются художественные произведения, публицистические материалы и жанры текста	3/72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются языковая и речевая грамотность, коммуникативные модели, нормы казахского литературного языка, увеличивается словарный запас на основе языковых моделей и средств общения.	4/96
	ООД 6. Иностранный язык	Изучаются актуальная лексика, используются навыки говорения и аудирования, практикуется письмо как средство расширения межкультурной осведомленности	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Изучаются становление цивилизационных, этнических, социальных процессов в истории Казахстана	4/96
	ООД 8. Самопознание	Изучаются духовно-нравственное творчество, общечеловеческие ценности личности, позитивное мышление и внутренний мир.	2/48
	ООД 9. Физическая культура	Изучаются требования техники безопасности, правила поведения в спортивных залах, основы физиологии и профилактика травматизма, разновидности физических упражнений, формируется общефизическая культура применения физических нагрузок .	6/144
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются основы государственной обороны и практические навыки по обеспечению безопасности жизни человека в условиях чрезвычайной ситуации	4/96
	ООД 11. Биология	Изучаются законы природы, роль человека в окружающей	6/144

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	среде , знания о биосфере, популяции и особенности структуры экосистем		
ООД 12. Химия	Изучаются частицы веществ, понятие квантовых чисел, принцип "Паули", состав и строение атома , распределение и движение электронов в атоме, радиоактивные вещества и химические связи	6/144	
ООД 13. Всемирная история	Изучается развитие человечества от первобытности до современности, анализирует явления прогресса и регресса, исследуется специфика развития стран и народов мира.	3/72	
ООД 14. География	Изучаются методы географических исследований , картографии и геоинформатики, природопользование и геоэкология, геоэкономика, страноведение, геополитика и глобальные проблемы человечества	2/48	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1.Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	5/120	
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96	
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий, использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2/48	
	РО 2.1.Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2/48	
БМ 3. Применение	РО 3.1.Владеть основными	1/24	

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	базовых знаний экономики и основ предпринимательства	вопросами в области экономической теории, анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии	
		РО 3.2. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой" экономике.	1/24
		РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
	БМ 4.Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	1/24
		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.	1/24
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1/24
	ПМ 1. Выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	5,5/132
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	5/120
		РО 1.3. Готовить блюда из мяса,	9/216

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		рыбы, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	
		РО 1.4. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	5/120
		РО 1.5. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога и муки.	4,5/108
	ПМ 2. Соблюдать специальные кулинарные приемы при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	4/96
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4/96
	ПМ 3. Готовить блюда национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской и паназиатской кухни.	7/168
		РО 3.2. Готовить блюда европейской кухни. Подавать блюда в соответствии стандартам World skills	4/96
	ПМ 4. Готовить дрожжевое тесто и изделия из него	РО 4.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	4/96
		РО 4.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	4/96
		РО 4.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста, готовить фарши и начинки для приготовления изделий из теста	5/120
		РО 4.4. Формовать изделия из дрожжевого теста, готовить полуфабрикаты и выпекать изделия из теста	5/120
	ПМ 5. Готовить	РО 5.1. Формовать изделия из	5/120

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	бездрожжевое тесто и изделия из него	бисквитного теста и готовить сиропы.	
		РО 5.2. Разделявать слоеное, песочное, заварное тесто и формовать изделия из них.	5/120
		РО 5.3. Готовить и выпекать полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	5/120
	ПМ 6. Готовить отделочные полуфабрикаты и оформлять готовые изделия.	РО 6.1. Готовить сахарную мастику, желе, карамель, крема и шоколад.	11/264
		РО 6.2. Готовить и оформлять десерты, пирожные, торты. Презентовать готовые изделия в соответствии стандартам World skills	8/192
	ПМ 7. Обеспечивать производство продуктами и материально-техническими средствами	РО 7.1. Организовывать работы складских помещений.	1/24
		РО 7.2. Проводить ревизию и инвентаризацию в программе 1С Бухгалтерия.	1/24
		РО 7.3. Выполнять расчеты программы предприятия питания.	1/24
	ПМ 8. Выполнять организацию производственного процесса и контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции	РО 8.1. Составлять производственную программу заготовочного предприятия.	7/168
		РО 8.2. Составлять производственную программу заготовочного предприятия с полным циклом производства.	8/192
		РО 8.3. Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и	4/96

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	размещение технологического оборудования.		
	РО 8.4. Осуществлять контроль качества готовой продукции	4/96	
ПМ 9. Осуществлять обслуживание контингента во всех типах предприятий питания	РО 9.1. Организовывать оказание услуг предприятий питания.	10/240	
	РО 9.2. Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента и маркетинга (интернет).	13/312	
ПМ 10. Разрабатывать внутреннюю документацию	РО 10.1. Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.	1/24	
	РО 10.2 Составлять служебные документы.	1/24	
Промежуточная, итоговая аттестация	-	12/288	