

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.05.13 16:22

**Регистрационный номер**

12081

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.20 10:36

**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 "Балхашский колледж сервиса"

**Партнеры-разработчики:**

Индивидуальный предприниматель Исмагулова К.Б.

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, владеющих основными компетенциями по оказанию услуг в сфере общественного питания, способных самостоятельно выполнять профессиональные задачи и принимать решения в процессе приготовления блюд и кондитерских изделий с учетом требований работодателей

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Организация питания", приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной Палаты Предпринимателей "Атамекен" №284 от 22.10.2018 года

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

WSC 2017 - CCWS 34 по компетенции "Поварское дело", Версия 1.0.,  
WSC 2017 - CCWS 32 по компетенции "Кондитерское дело", Версия 1.0.

**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:**

14.03.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ88LAA00000169

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

005

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

28.12.2020 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Формирует математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «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. Параллельность и перпендикулярность в	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».	
ООД 2. Информатика	Формирует 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. Изучает такие разделы как: «Аппаратное и программное обеспечение», «Представление данных», «Информационные процессы и системы», «Создание и преобразование информационных объектов», «Разработка приложений», «Компьютерные сети и информационная безопасность».	2/48
ООД 3. Русский язык	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: «Толерантность и диалог межнациональных культур. Лексика и культура речи», «Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация»,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>«Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация»,            «Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экология: нефтяная и ядерная промышленность. Культура речи. Морфология. Синтаксис», «Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи. Морфология. Синтаксис и пунктуация»,            «Экономика и ее роль в обществе. Синтаксис и пунктуация», «Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилстика».</p>	
<p>ООД 4. Русская литература</p>	<p>Способствует становлению мировоззрения обучающегося, дает возможность пользоваться информацией различных сфер: социально-культурной, социально-экономической, социально-юридической, научно-технической, учебно-профессиональной, помогает ориентироваться в общемировом образовательном пространстве. 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</p>	<p>Способствует совершенствованию</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
литература	<p>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 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–ел бірлігі», «Ұлт мұраты–ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші»</p>	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 6. Иностранный язык	<p>Повышает исходный уровень владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, способствует овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности.</p> <p>Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы:  « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».</p>	4/96
ООД 7. История Казахстана	<p>Способствует осмыслению обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития»,</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки»	
ООД 8. Самопознание	Содействует становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию, содействует принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулирует развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества»	2/48
ООД 9. Физическая культура	Способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта»,	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>«Зимние виды спорта»</p> <p>Формирует представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевойские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий», «Технологическая подготовка»</p>	4/96
ООД 11. Химия	<p>Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, понимание химических процессов, законов и их закономерностей. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций»,</p>	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Химия и жизнь», «Химия вокруг нас»	
ООД 12. Физика	Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественно-научной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, содействует освоению знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Механика», «Тепловая физика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология»	6/144
ООД 13. География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества»	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 14. Всемирная история	Формирует историческое сознание личности через осмысление основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизации: особенности развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс»	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	3/72
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	3/72
БМ 2. Применение информационно - коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно - коммуникационных технологий	1,5/36
	РО 2.2. Использовать услуги информационно - справочных и интерактивных веб-порталов	1,5/36
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	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	процессы, происходящие на предприятии	
	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	1/24
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения	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	1,5/36
	РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста	0,5/12
	РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста и начинок	3/72
	РО 1.4. Использовать оборудования для кондитерских и мучных изделий	1,5/36
	РО 1.5. Получить и закрепить умения и навыки по технологии приготовления дрожжевого теста и изделий из него	1,5/36
	РО 1.6. Готовить дрожжевое тесто и изделия из него в условиях производства, соблюдая технологию приготовления, санитарные нормы и технику безопасности при эксплуатации специального оборудования	3/72
ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Изготавливать и разделять различные виды теста и изделий из него	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 2.2. Использовать оборудование для приготовления изделий из различного вида теста	1/24
	РО 2.3. Получить и закрепить умения и навыки по технологии приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	3/72
	РО 2.4. Готовить бездрожжевое тесто и изделия из него в условиях производства, соблюдая технологию приготовления, санитарные нормы и технику безопасности при эксплуатации специального оборудования	4,5/108
ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Оформлять кондитерские изделия	3/72
	РО 3.2. Изготавливать мучные и кондитерские изделия	6/144
	РО 3.3. Использовать оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий	3/72
	РО 3.4. Изучать основные сведения по гигиене и санитарии труда	1/24
	РО 3.5. Рассчитывать себестоимость мучных и кондитерских изделий	1/24
	РО 3.6. Готовить отделочные полуфабрикаты и оформлять кондитерские изделия	3/72
	РО 3.7. Применять навыки по оформлению готовых изделий в условиях производства	6/144
ПМ 4. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	1,5/36

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 4.2. Выполнять первичную и специальную кулинарную обработку сырья	5/120
	РО 4.3. Применять оборудование для обработки сырья и приготовления кулинарных изделий	3,5/84
	РО 4.4. Соблюдать безопасность при организации технологических процессов	1,5/36
	РО 4.5. Производить первичную, специальную и кулинарную обработку всех видов сырья	6/144
	РО 4.6. Выполнять первичную и специальную кулинарную обработку сырья для приготовления кулинарных изделий в условиях предприятий общественного питания	6/144
ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Изучать основные сведения о гигиене труда и санитарии	1,5/36
	РО 5.2. Различать основные виды оборудования при приготовлении блюд различных видов питания	12,5/60
	РО 5.3. Готовить блюда различных видов питания	4,5/108
	РО 5.4. Определять стоимость блюда и кулинарных изделий различных видов питания	0,5/12
	РО 5.5. Готовить блюда лечебного и школьного питания с соблюдением специальных кулинарных приемов	3/72
	РО 5.6. Изготавливать блюда лечебного и школьного питания с применением специальных кулинарных приемов в условиях	6/144

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		диетических столовых и столовых школьного питания	
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда национальных кухонь мира	4,5/108
		РО 6.2. Определять качество сырья и готовой продукции различных блюд национальных кухонь мира	3/72
		РО 6.3. Организовать приготовление, подачу и обслуживание блюд национальных кухонь мира	3/72
		РО 6.4. Рассчитывать стоимость блюд национальных кухонь мира	0,5/12
		РО 6.5. Получить и закрепить умения и навыки по технологии приготовления блюд национальных кухонь мира	3/72
		РО 6.6. Готовить блюда национальных кухонь мира с использованием специальных приемов и инвентаря	6/144
	Промежуточная аттестация, Итоговая аттестация	-	6/144