

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.05.17 12:59

**Регистрационный номер**

12408

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.05.17 12:59

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130301 Кондитер-оформитель

3 W10130302 Повар

**Регион:**

Атырауская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП "Атырауский колледж сервиса" Управления образования Атырауской области

**Партнеры-разработчики:**

ТОО "Джида", ТОО "Байтал", ТОО "Ренко-проперти"

**Цель ОП:**

Подготовка квалифицированных специалистов, умеющих готовить блюда мировой кухни, работать на современном оборудовании, соблюдать санитарные нормы, в полной мере владеющих приемами приготовления пищи.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3-3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Предоставление услуг питания предприятием общественного питания".

(Утвержден: Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан

"Атамекен". 22.10.2018 №284, приложение №2)

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

32 Patisserie and Confectionery, 34 Cooking

**Форма обучения:**

очная

**База образования:**

на базе основного среднего образования

**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:**

29.03.2022 год.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№KZ59LAA00021062

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

№001

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

13.06.2020 год.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

| Результаты                         |  |
|------------------------------------|--|
| Наименование                       | обучения/Краткое описание  |
| № модуля/дисциплины                | дисциплины   |
|                                    | Объем  |
|                                    | кредитов/часов   |
| ООД 1. Казахский язык и литература | Способствует совершенствованию 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 |
|                                    | 5/120  |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины   | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
|                                     | <p>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 – елбірлігі», «Ұлт мұраты – ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші».</p>   |                         |
| ООД 2. Русский язык                 | <p>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: «Имидж Казахстана: современный и исторический обзор. Искусство и литература: различные формы художественного выражения. Культура речи. Морфология. Синтаксис. Орфография. Словообразование и морфология. Стилистика», «Наука и этика: киборги и клоны. Человек: права и обязанности. Лексика и культура</p> | 2/48                    |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины   | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
|                                     | <p>речи. Словообразование и морфология», «Туризм: экотуризм. Пунктуация», «Экология души. Синтаксис. Пунктуация», «Свободное время как показатель развития общества. Орфография», «Толерантность и диалог межнациональных культур. Социальное неравенство как глобальная проблема общества. Лексика. Синтаксис. Стилистика», «Научно-технический прогресс: интеллект искусственный и естественный. Орфография. Синтаксис. Стилистика», «Театр в современном мире. Стилистика. Культура речи», «Современное общество. Миграция. Стилистика и культура речи», «Современная медицина XX I века. Синтаксис и пунктуация», «Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Синтаксис и пунктуация», «Мир и безопасность. Орфография», «Историческое наследие и память. Синтаксис и пунктуация».</p> |                         |
| <p>ООД 3. Русская литература</p>    | <p>Способствует формированию духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторические и духовно-эстетические аспекты произведения. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Лишние люди», «Герой нашего времени», «Человек и</p>  | <p>3/72</p>             |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
|                                     | право», «Семейные ценности», «Человек в эпоху перемен», «Человек в эпоху тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».  |                         |
| ООД 4. Английский язык              | 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. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: « Legend or Truth», « Controversial Issues », «Virtual reality», « Out of this World », «Stress and Fear», « Imagination and Creativity», « Reading for Pleasure», « Independent Project », « Making contact», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», « Interviews and instructions», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», « Social change and further study», « Making statements and providing information», « Clothes journeys». | 5/120                   |
| ООД 5. История Казахстана           | 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,   | 4/96                    |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
|                                     | <p>обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «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».</p>  |                         |
| ООД 6. Математика                   | <p>Формирует математические знания, необходимыми 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 пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент»,</p> | 6/144                   |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
| ООД 7. Информатика                  | <p>«Объемы тел».</p> <p>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».</p> | 4/96                    |
| ООД 8. 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», «Химия и жизнь», «Химия вокруг нас».</p>   | 6/144                   |
| ООД 9. Физика                       | <p>Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, содействует освоению знаний о</p>  | 6/144                   |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
|                                     | <p>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».</p>   |                         |
| ООД 10. Биология                    | <p>Способствует пониманию сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Молекулярная биология и биохимия», «Клеточная биология», «Питание», «Транспорт веществ», «Дыхание», «Выделение», «Клеточный цикл», «Размножение», «Рост и развитие», «Закономерности наследственности и изменчивости», «Эволюционное развитие», «Основы селекции», «Многообразие живых организмов», «Координация и регуляция», «Движение», «Биомедицина и биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экосистема, популяция», «Экология и влияние человека на окружающую среду».</p> | 3/72                    |
| ООД 11. География                   | <p>Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических,</p>  | 3/72                    |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины                         | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины  | Объем<br>кредитов/часов |
|---|--|-------------------------|
|   | <p>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».</p>   |                         |
| <p>ООД 12. Физическая культура</p>                          | <p>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», «Зимние виды спорта».</p> | <p>6/144</p>            |
| <p>ООД 13. Начальная военная технологическая подготовка</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>4/96</p>             |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины                   | Результаты<br>обучения/Краткое описание<br>дисциплины   | Объем<br>кредитов/часов |
|---|---|-------------------------|
|   | Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевойсковые 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». |                         |
| ООД 14. 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».   | 3/72                    |
| 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 психофизические способности.   | 1/24                    |
| БМ 2. Применение информационно-                       | РО 2.1. Владеть основами информационно-   | 1/24                    |

| № модуля/дисциплины | Наименование  | Результаты  |                      |
|---------------------|---|---|----------------------|
|                     |   | обучения/Краткое описание дисциплины  | Объем кредитов/часов |
|                     | коммуникационных и цифровых технологий  | 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.   | 1/24                 |
|                     |   | РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.  | 0,25/6               |
|                     |   | РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой"экономике.                   | 0,25/6               |
|                     |   | РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. | 0,25/6               |
|                     |   | РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.   | 0,25/6               |
|                     | ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. | РО 1.1. Выполнить основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.          | 6/144                |
|                     |   | РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.   | 6/144                |
|                     |   | 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  | 2/48                 |

| № модуля/дисциплины | Наименование   | Результаты   |                      |
|---------------------|--|--|----------------------|
|                     |  | обучения/Краткое описание дисциплины   | Объем кредитов/часов |
|                     |  | блюда, и закуски.  |                      |
|                     |  | РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.  | 2/48                 |
|                     |  | РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.  | 4/96                 |
|                     | ПМ 2. Приготовление блюд национальных кухонь мира                          | РО 2.1. Готовить блюда азиатской кухни.  | 2/48                 |
|                     |  | РО 2.2. Готовить блюда паназиатской кухни.   | 2/48                 |
|                     |  | РО 2.3. Готовить блюда европейской кухни.  | 2/48                 |
|                     | ПМ 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него                     | РО 3.1. Выполнить основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности. | 6/144                |
|                     |  | РО 3.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.                                     | 6/144                |
|                     |  | РО 3.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.   | 6/144                |
|                     |  | РО 3.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.   | 4/96                 |
|                     |  | РО 3.5. Выпекать изделия из дрожжевого теста.  | 4/96                 |
|                     |  | РО 3.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.   | 3/72                 |
|                     | ПМ 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий | РО 4.1. Готовить кремы.  | 2/48                 |
|                     |  | РО 4.2. Оготовить сахарную мастику, желе, карамель.  | 2/48                 |
|                     |  | РО 4.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.  | 2/48                 |
|                     |  | РО 4.4. Готовить и оформлять десерты.  | 2/48                 |

| № модуля/дисциплины | Наименование  | Результаты  |                      |
|---------------------|---|---|----------------------|
|                     |   | обучения/Краткое описание дисциплины                              | Объем кредитов/часов |
|                     |   | РО 4.5. Готовить и оформлять пирожные.                            | 2/48                 |
|                     |   | РО 4.6. Готовить и оформлять торты.                               | 2/48                 |
|                     | ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него | РО 5.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы. | 6/144                |
|                     |   | РО 5.2. Разделять слоеное тесто и формировать изделия из него.    | 6/144                |
|                     |   | РО 5.3. Разделять песочное тесто.                                 | 4/96                 |
|                     |   | РО 5.4. Разделять заварное тесто.                                 | 2/48                 |
|                     |   | РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.      | 6/144                |
|                     |   | РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.                | 6/144                |
|                     | Промежуточная и итоговая аттестация                       | -   | 9/216                |