

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.05.17 17:35

**Регистрационный номер**

12498

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.05.17 17:39

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар

**Регион:**

Костанайская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП « Рудненский колледж технологии и сервиса»

**Партнеры-разработчики:**

ИП Манабаева Ж.К.

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов способных самостоятельно решать практические задачи по созданию блюд и кулинарных изделий

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Организация питания" Приложение № 2 к приказу Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. №284.

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

34. Поварское дело

**Форма обучения:**

очная

**База образования:**

основное среднего образование

**Язык обучения:**

русский

**Общий объем кредитов:**

**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:**

08.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№KZ65LAA00018237

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

№ 005

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

24.02.2020 года

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 1. Математика	Изучают функцию, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическую статистику и теорию вероятностей, степени и корни, степенную функцию, показательную и логарифмическую функцию, производную и ее применение, первообразную и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольную систему координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.	8 /192	
ООД 2. Информатика	Изучаются понятия в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования	2 / 48	

		<b>Результаты</b>	
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	
	ООД 3. Русский язык	Изучаются нормы литературного языка (орфоэпические, орфографические, лексические и грамматические) и правила речевого этикета в устной и письменной речи в различных сферах и ситуациях общения. Обогащение словарного запаса и расширение круга используемых грамматических средств академического языка.	3 / 72
	ООД 4. Русская литература	Изучают проблему лишних людей, героев нашего времени, психологию литературных героев, понимание причинных поступков, семейные ценности, человека в эпоху перемен и тоталитарного режима. Анализируют художественные произведения, излагают свою интерпретацию художественного текста.	3 / 72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучают построение языковых структур, использование лексических единиц, связанных с будущей профессией, содержание аутентичных текстов разных жанров, учатся выражать свое отношение к услышанному и прочитанному, извлекать, анализировать, обобщать и классифицировать профессионально-значимую информацию. Изучают	4 / 96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	художественные тексты культурного наследия, историко-литературные сведения, анализируют художественные произведения, используя литературоведческий и терминологический арсенал.	
ООД 6. Иностранный язык ( английский язык)	Изучаются современные и актуальные проблемы общества, науки и техники, коммуникаций: нанотехнологии и технологии будущего, функции человеческого мозга, способы борьбы со стрессовыми ситуациями, исследование космоса, органическая и неорганическая еда, трудоустройство и самореализация.	4 / 96
ООД 7. История Казахстана	Изучают особенности развития центральноазиатских цивилизаций, этнические и социальные процессы, историю государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизацию: особенности экономического развития политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	4 / 96
ООД 8. Самопознание	Изучают общечеловеческие ценности, размышляют о добре и зле, о вечном и временном, понимают самих себя и других людей, раскрывают свою нравственно-духовную природу и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела.	2 / 48

<b>Результаты</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	ООД 9. Физическая культура	Повышают мотивацию обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей. Изучаются основные разделы: знания о физической культуре, легкая атлетика, спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта.	5 / 120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формируются у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан. Изучаются правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, тактическая подготовка, огневая подготовка, строевая подготовка, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий.	4 / 96
	ООД 11. Физика	Изучают механику, молекулярную физику, электричество и магнетизм, колебания, волны., оптику, квантовую физику, нанотехнологии и наноматериалы, космологию.	6 / 144
	ООД 12. Химия	Изучают частицы вещества, периодичность, закономерности	6 / 144

		<b>Результаты</b>	
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химию вокруг нас: химию Земли, углерод и его соединения, биохимию.	
	ООД 13. Биология	Изучаются 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.	3 / 72
	ООД 14. География	Изучаются 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.	4/ 96
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2 / 48
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1 / 24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1 / 24
	ПМ 1. Организация рабочего места и соблюдение стандартов и правил на предприятии питания	РО 1.1. Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства	0,5/12
		РО 1.2. Работать с нормативно - правовыми актами организации питания.	0,5/12
		РО 1.3 Соблюдать технику безопасности и нормы охраны труда, а также санитарию и гигиену на рабочем месте, регулирующих хранение, обработку и приготовление еды ( НАССР).	1,5/36
	ПМ 2. Выполнение кулинарной обработки	РО 2.1. Выполнять основные требования при организации	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	овощей и круп	рабочего места овощного цеха.	
		РО 2.2. Обрабатывать и нарезать овощи и грибы	1/ 24
		РО 2.3. Готовить блюда и гарниры из овощей и грибов	3,5/84
		РО 2.4. Подготавливать крупы и готовить каши, гарниры и блюда	2,5/60
		РО 2.5. Подготавливать к работе технологическое оборудование овощного цеха.	0,5/12
	ПМ 3. Выполнение кулинарной обработки рыбы, мяса и мясных продуктов, птицы.	РО 3.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места мясного цеха.	0,5/12
		РО 3.2. Подготавливать, разделывать, порционировать различные виды рыбы, мяса, птицы	2 / 48
		РО 3.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента с различными соусами.	7,5 /180
		РО 3.4. Готовить и творчески оформлять бульоны, супы разнообразного ассортимента.	3 /72
		РО 3.5 Подготавливать к работе технологическое оборудование мясного цеха	0,5/12
	ПМ 4. Приготовление холодных блюд и закусок, салатов, напитков	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места холодного цеха	0,5/12
		РО 4.2. Готовить и творчески оформлять салаты разнообразного ассортимента	4,5 /108
		РО 4.3. Готовить и творчески оформлять холодные закуски, напитки разнообразного ассортимента	2,5/60



		<b>Результаты</b>	
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		РО 4.4 Готовить блюда, кулинарные изделия и другую продукцию под руководством повара	6/144
	ПМ 5. Приготовление сладких блюд и блюд из муки, яиц и творога разнообразного ассортимента	РО 5.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места кулинарного, кондитерского цеха	1,5/36
		РО 5.2. Готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	5/120
		РО 5.3. Готовить мучные и кондитерские изделия.	12 /288
		РО 5.4. Подготавливать к работе технологическое оборудование кулинарного, кондитерского цеха	2 /48
	ПМ 6. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 6.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	2 /48
		РО 6.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	2 / 48
		РО 6.3. Соблюдать физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи	2 / 48
	ПМ 7. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 7.1. Готовить блюда азиатской и паназиатской кухни.	1 / 24
		РО 7.2. Готовить блюда региональной кухни	1 / 24
		РО 7.3. Готовить блюда европейской кухни	5,5/132
		РО 7.4. Рассчитывать количество продуктов для приготовления блюд, разрабатывать меню	3,5/84

<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>	
		согласно нормативным документам	
	ПМ 8. Выполнение профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами	РО 8.1 Организовывать собственную деятельность, сочетая и применяя методы кулинарной обработки к различным ингредиентам.	8/192
		РО 8.2 Использовать рациональные методы организации труда и актуальные направления в приготовлении блюд	6 /144
		РО 8.3 Выполнять поручения в пределах собственной компетенции, самоконтроль за выполнением производственного задания	10 / 240
		РО 8.4 Работать в команде, эффективно выполнять профессиональные задачи	7/168
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	6 / 144