

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.05.24 11:22

**Регистрационный номер**

13105

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.05.24 11:24

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар

3 W10130301 Кондитер-оформитель

**Регион:**

г. Нур-Султан

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГУ "Профессионально-технический колледж"

**Партнеры-разработчики:**

ИП «Волкова» г.Нур-Султан

**Цель ОП:**

Подготовка квалифицированных специалистов в сфере услуг питания, владеющих профессиональными компетенциями в области приготовления качественных блюд и кулинарных изделий.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

1. « Организация питания», Приложение №2 к приказу НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.18г, №284.,
2. «Организация приготовления еды» Приложение № 52 к приказу НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019г. №262

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

Cooking (34 Поварское дело), Patisserie and Confectionery (32 Кондитерское дело)

**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:**

11.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ81LAAA00017173

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

№005

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

13.12.2017 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
ООД 1. Математика		Дисциплина направлена на усвоение основных понятий и методов математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, основ интегрального и дифференциального исчисления, а также освоение основных математических методов решения прикладных задач в области профессиональной деятельности и изучает разделы: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая статистика и теория вероятностей», «Степени и корни. Степенная функция»,	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>«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», «Объемы тел».</p>	
ООД 2. Информатика	<p>Дисциплина направлена на овладение умениями работать с различными видами информации с помощью компьютера и других средств информационно-коммуникационных технологий, организовывать собственную информационную деятельность и планировать ее результаты по разделам: алгоритмизация и программирование, web-проектирование, информационные системы, искусственный интеллект, 3 D моделирование.</p>	2/48
ООД 3. Русский язык	<p>Содержание курса русский язык включает лексические и грамматические темы, направленные на изложение содержания прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала, создание текстов различных типов, жанров и стилей по темам, использование информации различных сфер: социально-культурной, социально-экономической,</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	научно-технической и изучает разделы: "Слушание и говорение", "Чтение", "Письмо", "Соблюдение речевых норм".	
ООД 4. Русская литература	Дисциплина формирует характеристику и понимание художественных произведений, содержащих опыт духовного развития разных эпох, приобщение к общечеловеческим ценностям, воспитание гражданских и патриотических чувств личности, направлена на активизацию и систематизацию знаний русской литературы, развитию ораторских навыков и изучает разделы: "Лишние люди", "Человек и право", "Семейные ценности", "Человек в эпоху перемен", "Человек в эпоху тоталитарного режима", "Война в судьбах людей", "Тема нравственного выбора".	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Дисциплина направлена на совершенствование языковых навыков обучающихся, соблюдение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку, на освоение бытовой беседы в различных ситуациях и терминологию казахского языка и литературы.	4/96
ООД 6. Иностранный язык	Предмет направлен на совершенствование языковых способностей студентов, развивать умения и навыки в четырех видах речевой деятельности (аудирование, говорение, чтение и	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	письмо). Развитие функциональной грамотности в различных сферах общения на основе сформированных знаний о языке. Включает выполнение грамматические и лексические упражнения.	
ООД 7. История Казахстана	Предмет история Казахстана формирует объективные исторические знания об основных этапах современного Казахстана, на становление и развитие историко-культурных процессов и государственности. Рассматривает основные вопросы этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе и изучает разделы: "Цивилизация: особенности развития", "Этнические и социальные процессы", "Из истории государства, войн и революций", "Путь к независимости и возрождение национальной государственности", "Развитие культуры", "Цивилизация: особенности экономического развития", "Политико-правовые процессы", "Развитие общественно-политической мысли", "Развитие образования и науки".	4/96
ООД 8. Самопознание	Дисциплина направлена на развитие нравственно-духовных качеств, усвоение знаний об общечеловеческих ценностях, формирование благородных убеждений, достойных качеств	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	характера и полезных навыков общения в обществе, ориентирован на открытости сознания, понимания, конструктивно-критического мышления.	
ООД 9. Физическая культура	Учебная дисциплина формирует навыки, повышение мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей и изучает разделы "Легкая атлетика", "Спортивные игры", "Гимнастика", "Национальные виды спорта", "Зимние виды спорта", "Плавание".	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Дисциплина НВПиП направлена на формирование 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.	4/96
ООД 11. Физика	Дисциплина направлена на изучение наиболее общих законов мира, происходящих в природе, использование полученных знаний для решения физических задач и применение их на практике, формирование навыков выполнения экспериментов и исследовательских работ, приобретение знаний о	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях, физических величинах, характеризующих эти явления по разделам: «Механика», «Тепловая физика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».</p>	
ООД 12. Химия	<p>Дисциплина формирует усвоение практико-ориентированных знаний, понятий, теорий и законов химической науки, овладение умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, на производстве и в повседневной жизни по разделам строение атома, химическая связь, стехиометрия, термодинамика итд.</p>	6/144
ООД 13. Биология	<p>Дисциплина направлена на формирование современных биологических знаний и умений у обучающихся и изучает 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»,</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Биомедицина и биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экосистема, популяция», «Экология и влияние человека на окружающую среду».	
ООД 14. География	Дисциплина направлена на изучение с типологией стран мира, анализа глобальных, региональных и локальных явлений при изучении природных, социально-экономических особенностей различных стран, применение методов географического мониторинга и экологической экспертизы, использование электронных картографических ресурсов по теме исследований.	2/48
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	1/24
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	1/24
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории, анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии, понимать тенденции развития мировой экономики,	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике	
	РО 3.2. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	1/24
ПМ 1. Соблюдение гигиены пищевых продуктов, правил и норм охраны труда при выполнении первичной кулинарной обработки продуктов	РО 1.1. Владеть нормативно-технической документацией, техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарией и противопожарной безопасности	3/72
	РО 1.2. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов и приготовление полуфабрикатов	7/168
	РО 1.3. Соблюдать гигиену и санитарные нормы пищевых продуктов	2/48
ПМ 2. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов и ингредиентов	РО 2.1. Знать строение тушки и домашней птицы или дичи и использование	2/48
	РО 2.2. Знать способы приготовления бульонов, супов и соусов и их применение	2/48
	РО 2.3. Готовить и подготавливать к реализации ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов	4/96
	РО 2.4. Готовить и подготавливать к реализации ассортимент блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	4/96
	РО 2.5. Понимать ассортимент фруктов, ингредиентов для салатов и овощей, используемых в	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кулинарии и способы их приготовления для приготовления пищи или использования	
	РО 2.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	2/48
ПМ 3. Приготовление блюд лечебного и школьного питания, с учетом применения специальных методов кулинарной обработки продуктов	РО 3.1. Знать питательные свойства ингредиентов	2/48
	РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	3/72
	РО 3.3. Готовить блюда и кулинарные изделия по возрастным категориям	7/168
ПМ 4. Приготовление основных блюд национальных кухонь мира	РО 4.1. Готовить блюда азиатской кухни	5/120
	РО 4.2. Готовить блюда паназиатской кухни	5/120
	РО 4.3. Готовить блюда европейской кухни	5/120
ПМ 5. Приготовление горячих, холодных, замороженных и сервированных десертов	РО 5.1. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления блюд	3/72
	РО 5.2. Знать полный ассортимент классических и современных горячих, холодных из замороженных десертов, включая способы производства, ингредиенты, альтернативы презентации и затраты на производство	3/72
	РО 5.3. Знать способы приготовления кондитерских изделий, хлебобулочных изделий	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	и десертов	
	РО 5.4. Использовать разрыхлители, включая дрожжи, разрыхлитель, яичные белки и любые инновационные, современные товары	4/96
	РО 5.5. Готовить торты, пирожные и закуски высокого качества по вкусу с подходящими сочетаниями, текстурой, подача и оформление	3/72
	РО 5.6. Знать приготовление горячих, холодных, замороженных и сервированных блюд. десерты, сезоны хранения, наличие и стоимость	5/120
	РО 5.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	3/72
ПМ 6. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 6.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы	4/96
	РО 6.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него	3/72
	РО 6.3. Разделять песочное тесто и заварное тесто	3/72
	РО 6.4. Готовить и выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	3/72
ПМ 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 7.1. Готовить кремы	3/72
	РО 7.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель и шоколад для оформления изделий	4/96
	РО 7.3. Готовить и оформлять десерты	3/72
	РО 7.4. Готовить и оформлять пирожные и торты	3/72
Промежуточная,	-	9/216

<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>	<b>Результаты обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
итоговая аттестация		