

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.05.25 15:57

**Регистрационный номер**

13261

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.21 18:13

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

**Регион:**

Алматинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

Государственное коммунальное казенное предприятие "Капшагайский многопрофильный колледж"

**Партнеры-разработчики:**

ТОО "Даринан" г. Алматы

**Цель ОП:**

Подготовка квалифицированных специалистов, способных качественно выполнять кулинарную обработку продуктов, приготовление блюд национальных кухонь мира, приготовление теста и изделий из него и оформление готовой продукции

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Организация питания" приложение №2 к приказу НПП РК "Атамекен" №284 от 22.10.2018г.

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

Компетенция 34 Поварское дело, Компетенция 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:**

06.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№KZ22LAA00003782

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

№015

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

18.12.2019 г.

**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	Изучаются рынок труда и спрос, Отечественная промышленная продукция, современный облик казахского кино и театра, Национальная экологическая культура, океан-среда обитания, национальное познание и праздники, торговля и помощь: двусторонняя договорная торговля, гендерный образ в средствах массовой информации, опасные отходы на планете Земля, социальное неравенство: права человека и помощь, здоровье молодежи - богатство общества, неравенство в использовании цифровых технологий, общество и право, социальное неравенство в современном обществе, экология, нефтяная и атомная индустрия, язык, искусство, литература, проблема безработицы в обществе, прошлое и будущее
	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>независимой страны, национальный театр-Центр искусств, туризм: экотуризм, права и равенство мужчин и женщин в мире, проблемы молодежи исследуются проблемы, глобальные проблемы: миграционная политика, толерантность-единство, идеалы нации-национальная безопасность, досуг-показатель развития общества.</p>	
ООД 2. Русский язык	<p>Изучаются толерантность и диалог межнациональных культур, лексика и культура речи, физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация, 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. Стилистика.</p>	3/72
ООД 3. Русская литература	<p>Изучаются следующие темы: лишние люди, герой нашего времени, человек и право,</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	семейные ценности, человек в эпоху перемен, человек в эпоху тоталитарного режима, война в судьбах людей, тема нравственного выбора.	
ООД 4. Иностранный язык	Изучаются легенда и правда, природные катастрофы, виртуальная реальность, органический и неорганический мир, чтение художественной литературы, возможности человеческого мозга, прорывные технологии, космос, устанавливать связи в биологии, мир животных, человеческий мозг, работы и изобретения.	4/96
ООД 5. История Казахстана	Изучаются цивилизация: особенности развития, этнические и социальные процессы, история государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизация: особенности экономического развития, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	4/96
ООД 6. Самопознание	Изучаются разделы: на пути познания, становление личности, жизнь в обществе, мир человечества.	2/48
ООД 7. Математика	Изучаются 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 применени, первообразная и интеграл, комплексные числа, дифференциальные уравнения,	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элементы, объемы тел.	
ООД 8. Информатика	Изучаются 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 9. Физика	Изучаются механика, тепловая физика, электричество и магнетизм, электромагнитные колебания, электромагнитные волны, оптика, элементы теории относительности, квантовая физика, нанотехнология и наноматериалы, космология.	6/144
ООД 10. Химия	Изучаются частицы вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, энергетика химических реакций, химия вокруг нас, химия земли, углерод и его соединения, химия и жизнь, биохимия.	6/144
ООД 11. 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,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	многообразие живых организмов, координация и регуляция, движение, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду.	
ООД 12. Всемирная история	Изучаются цивилизация: особенности развития, этнические и социальные процессы, история государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизации: особенности развития, политико - правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	3/72
ООД 13. Физическая культура	Изучаются знания о физической культуре, средства физического воспитания, легкая атлетика, спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание.	5/120
ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Вооруженные Силы Республики Казахстан, правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские 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.	4/96
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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.	0,5/12
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
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. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
	РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	3/72
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	5/120
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	3/72
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	4/96
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	4/96
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	3/72
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	4/96
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	4/96
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	4/96
		РО 3.3. Выполнение основных видов работ поваров в профессиональной практике	14/336
	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 4.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 4.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2/48
		РО 4.3. Выполнять замес, обминку,	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		разделку дрожжевого теста.	
		РО 4.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	3/72
		РО 4.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	3/72
		РО 4.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/72
		РО 4.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 5.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1/24
		РО 5.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
		РО 5.3. Разделять песочное тесто.	2/48
		РО 5.4. Разделять заварное тесто.	4/96
		РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/72
		РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 6.1. Готовить кремы.	2/48
		РО 6.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2/48
		РО 6.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3/72
		РО 6.4. Готовить и оформлять десерты.	4/96
		РО 6.5. Готовить и оформлять пирожные.	3/72
		РО 6.6. Готовить и оформлять торты.	3/72
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	5/120