

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.06.15 18:05

**Регистрационный номер**

14513

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.06.15 18:06

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар

**Регион:**

Мангистауская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

ГККП «Мангистауский колледж туризма»

**Партнеры-разработчики:**

ТОО « Aktau Tourism City Ltd», «CP Hotels Aktau» h.Renaissance

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, способных самостоятельно приготовить, оформить и подготовить к реализации блюда, напитки, кулинарные изделия различного ассортимента

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

« Организация питания». Приложение 2 к приказу Заместителя Председателя Правления национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №284 от 22.10.2018 года

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

WSC2019\_WSSS34\_Cooking

**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:**

12.04.2022 г

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ29LAA00006857

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

007

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

		<b>Результаты</b>	
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	ООД 1. 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», «Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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>	
ООД 2. Русская литература	<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>	3/72
ООД 3. Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию языковых	4/96

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

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 4. Иностранный язык	<p>көрсеткіші».</p> <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 5. Математика	<p>Овладение математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования; интеллектуальное развитие учащихся на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры</p>	8/192
ООД 6. Информатика	<p>Формирует знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения,</p>	2/48

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		<p>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>	
	<p>ООД 7. История Казахстана</p>	<p>Формирование личности, обладающего историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции.</p>	<p>4/96</p>
	<p>ООД 8. Самопознание</p>	<p>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</p>	<p>5/120</p>

<b>Результаты</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».	
	ООД 9. Физическая культура	Укрепление физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей.	2/48
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	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. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «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
	ООД 11. Химия	Предоставление обучающимся системы знаний о веществах и их	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений. Формирование научного мышления и применение химических знаний при изучении профессиональных дисциплин и в профессиональной деятельности.</p>	
ООД 12. Физика	<p>Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной 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».</p>	6/144
ООД 13. Биология	Способствует пониманию	3/72



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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>	
ООД 14. География	<p>Применение географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.</p>	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	<p>РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.</p>	2/48
	<p>РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.</p>	2/48
БМ 2. Применение информационно-	<p>РО 2.1. Владеть основами информационно-</p>	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	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.	0,25/6
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО3.3. 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. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	1/24
		РО 1.2. Осуществлять тепловую обработку. Готовить супы и соусы	2,5/60
		РО 1.3. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов	2/48
		РО 1.4. Готовить холодные блюда и закуски.	2/48
		РО 1.5. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов	2,5 /60
		РО 1.6. Готовить блюда из мяса,	3/72

		<b>Результаты</b>	
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	
		РО 1.7. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	3/72
		РО 1.8. Готовить блюда и изделия из муки	2,5/60
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	7/168
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	7/168
	ПМ 3. Выполнение услуг по организации и обслуживанию банкетов и приемов, обслуживанию посетителей в торговых залах различных типов предприятий питания и вне их. Предоставление инновационных методов обслуживания в ресторанной индустрии.	РО 3.1. Готовить напитки по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь	7,5/180
		РО 3.2. Владеть технологией приготовления блюд и их подачей согласно меню	5/120
		РО 3.3. Владеть различными формами взаиморасчетов с поставщиками и посетителями предприятия питания.	2/48
		РО 3.4. Обслуживать потребителей организации питания в соответствии с руководством по сервисному обслуживанию	5/120
	ПМ 4. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 4.1. Готовить блюда азиатской кухни.	5,5/132

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 4.2. Готовить блюда итальянской, американской и мексиканской кухни, фастфуда в ресторанной подаче.	9/216
		РО 4.3. Готовить блюда европейской кухни.	8/192
		РО 4.4. Владеть терминологией казахского языка для общения в сфере своей трудовой деятельности	1/24
		РО 4.5. Владеть терминологией английского языка для общения в сфере своей трудовой деятельности	2/48
	ПМ 5. Производство полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий различной степени готовности для предприятий общественного питания	РО 5.1. Понимать организацию работы предприятий питания, занимающихся выпуском блюд и полуфабрикатов различной степени готовности	8/192
		РО 5.2. Использовать современные виды упаковки, согласно требованиям, предъявляемым к ней.	5/120
		РО 5.3. Организовать работу экспедирования продукции и ее транспортировка	4/96
	ПМ 6. Производство блюд по меню а-ля карт	РО 6.1. Готовить изысканные блюда по меню аля-карт	7,5/180
		РО 6.2. Составлять различные виды меню	2/48
		РО 6.3. Составлять технологические и калькуляционные карты, производить расчеты по взаимозаменяемости продуктов	2/28
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216