

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.16 10:24

Регистрационный номер

14538

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.16 10:25

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Алматинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП "Каракемерский профессиональный колледж" ГУ "Управление образования Алматинской области"

Партнеры-разработчики:

ТОО «Жан Ансар»

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных специалистов, владеющих способами обработки сырья, приготовления блюд национальной и мировой кухни, знающих особенностей диетического и детского питания, оформления готовой продукции

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приказ № 284 от 22.10.2018г. НПП «Атамекен» РК.
Приложение 2

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34 "Поварское 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:

15.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ27LAA00006214

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

012

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

16.11.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
ООД 1. Математика	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», «Объемы тел».
ООД 2. Информатика	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

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
ООД 3. Русский язык	<p>информационная безопасность».</p> <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: «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>
ООД 4. 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>
ООД 5. Казахский язык и литература	<p>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: «Еңбекнарығыжәнесұраныс», «Отандықөнеркәсіпөнімі», «Қазақкиносы мен театрыныңқазіргікелбеті», «Ұлттықэкологиялықмәдениет», «Мұхит - тіршілікмекені», «Ұлттықтанымжәнемерекелер», «Сауда мен көмек: екіжақтыкелісімдісауда»,</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	<p>«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 - ел бірлігі», «Ұлт мұраты - ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт - қоғам дамуының көрсеткіші».</p>
<p>ООД 6. Иностранный язык /английский</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>
<p>ООД 7. История Казахстана</p>	<p>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, 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>
<p>ООД 8. Самопознание</p>	<p>Содействует становлению нравственных основ личности, её</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	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».
ООД 9. Физическая культура	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».
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».
ООД 11. Физика	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

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».
ООД 12. Химия	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».
ООД 13. Биология	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».
ООД 14. География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, 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».
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств.	РО1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	интерактивных веб-порталов.
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства.	РО 3.1 Владеть основными вопросами в области экономической теории.
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.
ПМ 1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и технику безопасности.	РО1.1. Соблюдать санитарные нормы и правила в предприятиях питания.
	РО 1.2. Соблюдать принципы стандартизации в предприятиях питания.
	РО 1.3. Владеть нормативно-правовой базой организации охраны труда.
	РО 1.4. Понимать теоретические основы рыночной экономики.
	РО 1.5. Определять основные показатели качества продуктов.
ПМ 2. Выполнение первичной механической, кулинарной обработки используемого сырья.	РО 2.1. Оценивать пищевую ценность и химический состав овощей, рыб, мясных продуктов.
	РО 2.2. Организовывать рабочее место в мясном, овощном, рыбном цехах.
	РО 2.3. Владеть принципами работы оборудования для переработки овощей, мяса и рыбы.
	РО 2.4. Выполнять первичную механическую обработку овощей.
	РО 2.5. Выполнять переработку рыбы и нерыбных продуктов моря.
	РО 2.6. Выполнять переработку мяса, мясных продуктов и субпродуктов.
ПМ 3. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	РО 3.1. Владеть способами тепловой обработки.
	РО 3.2. Владеть принципами работы теплового оборудования.
	РО 3.3. Определять норму выхода готовых блюд.

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	РО 3.4. Готовить супы.
	РО 3.5. Готовить соусы и заправки.
	РО 3.6. Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
	РО 3.7. Готовить блюда и гарниры из овощей.
	РО 3.8. Готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.
	РО 3.9. Готовить блюда из мяса, мясных продуктов.
	РО 3.10. Готовить блюда из творога.
	РО 3.11. Готовить сладкие блюда и напитки.
ПМ 4. Приготовление мучных изделий.	РО 4.1 Организовывать работу в мучном цехе.
	РО 4.2. Владеть оборудованием для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.
	РО 4.3. Оценивать пищевую ценность муки и мучных изделий.
	РО 4.4 . Готовить мучные изделия из дрожжевого теста.
	РО 4.5. Готовить мучные изделия из теста без добавления дрожжей.
ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.
	РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.
ПМ 6. Приготовление блюд казахской национальной кухни.	РО 6.1. Готовить холодные и горячие закуски.
	РО 6.2. Готовить первые и вторые горячие блюда.
	РО 6.3. Готовить национальные блюда из круп.
	РО 6.4. Готовить молочные блюда национальной казахской кухни.
	РО 6.5. Готовить национальные мучные изделия.
ПМ 7. Приготовление блюд национальных кухонь мира по стандартам WorldSkills.	РО 7.1. Готовить блюда азиатской кухни.
	РО 7.2 Готовить блюда паназиатской кухни.
	РО 7.3 Готовить блюда европейской кухни.

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
ПМ 8. Оформление и подача готовых блюд по стандартам WorldSkills.	РО 8.1. Владеть технологией оформления холодных и горячих блюд.
	РО 8.2 Определять пищевую ценность продуктов используемых для оформления.
	РО 8.3 Выполнять оформление готовых блюд по стандартам WorldSkills.
Промежуточная, итоговая аттестация	-