

# Паспорт образовательной программы

## Дата регистрации в Реестре

2022.06.20 11:08

## Регистрационный номер

14829

## Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.20 11:08

## Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

## Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель

3 W10130302 Повар

## Регион:

Восточно-Казахстанская область

## Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ "Усть-Каменогорский многопрофильный технологический колледж"

## Партнеры-разработчики:

ТОО "ТехЭксперт", г. Усть-Каменогорск

## Цель ОП:

Подготовка специалистов, имеющих высокий уровень теоретических и практических навыков, необходимых для выполнения первичной обработки продуктов, приготовления блюд и кондитерских изделий разной степени сложности, организации хранения и реализации полуфабрикатов и готовых изделий, применения кулинарных приемов специального назначения для приготовления лечебных блюд и блюд детского питания, проектирования разных видов технологий приготовления блюд и кондитерских изделий.

## 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» от 22.12.2018 г. № 284

## Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019\_WSSS34\_Cooking Поварское дело;

WSC2019\_WSSS32\_Pâtisserie and Confectionery 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:**

17.05.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ41LAA00017699

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

№003

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
ООД 1. Математика		Формирует математические знания, необходимые 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	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>интеграл", "Комплексные числа", "Дифференциальные уравнения", "Аксиомы стереометрии.</p> <p>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>Формирует у обучающихся понимание роли информационных процессов в обществе, технических возможностей и перспектив эффективного использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности. Дисциплина включает в себя следующие разделы: " Аппаратное и программное обеспечение ", "Представление данных", "Информационные процессы и системы", "Создание и преобразование информационных объектов", "Разработка приложений", "Компьютерные сети и информационная безопасность".</p>	3/72
ООД 3. Русский язык	<p>Способствует развитию творчески активной языковой личности путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся 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</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>общения. Содержание учебной 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>	
<p>ООД 4. Русская литература</p>	<p>Способствует формированию духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения. Содержание учебного предмета составляют 3</p>	<p>3/72</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	раздела: "Понимание и ответы по тексту", "Анализ и интерпретация текста", "Оценка и сравнительный анализ".	
ООД 5. Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию языковых навыков обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку. Содержание дисциплины включает следующие разделы: "Еңбек нарығы және сұраныс", "Қазақ мәдениеті", "Ұлттық экология", "Ұлттық таным және мерекелер", "Бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік бейне", "Әлеуметтік теңсіздік: адам құқықтары және көмек", "Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік", "Қоғам және заң", "Тіл. Өнер. Әдебиет", "Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі", "Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі", "Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі", "Толеранттылық – ел бірлігі".	5/120
ООД 6. Иностранный язык	Способствует повышению исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>научной деятельности. 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 формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющей исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции. 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>4/96</p>
<p>ООД 8. Самопознание</p>	<p>Способствует раскрытию каждым обучающимся своей духовно-нравственной природы и творческого потенциала</p>	<p>2/48</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. Содержание дисциплины включает следующие разделы: "На пути познания", "Становление личности", "Жизнь в обществе", "Мир человечества".</p>	
<p>ООД 9. Физическая культура</p>	<p>Способствует повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Дисциплина содержит следующие разделы: "Знания о физической культуре", "Средства физического воспитания".</p>	<p>5/120</p>
<p>ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка</p>	<p>Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан. Дисциплина включает в себя 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 РК",</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>"Тактическая подготовка", "Огневая подготовка", "Строевая подготовка", "Военная топография", "Основы военной робототехники", "Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий", "Технологическая подготовка", "Проведение учебно-полевых сборов (для юношей) и медико-санитарной подготовки (для девушек)".</p>	
ООД 11. Физика	<p>Способствует формированию у обучающихся основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественно-научной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. 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>	7/168
ООД 12. Химия	<p>Способствует предоставлению обучающимися системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставлению обучающимися возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в</p>	5/120



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений. Содержание дисциплины включает следующие разделы: "Частицы вещества", "Периодичность. Закономерности протекания химических реакций", "Энергетика химических реакций", "Химия и жизнь", "Химия вокруг нас".</p>	
ООД 13. Биология	<p>Формирует современные биологические знания и умения у обучающихся; понимание сущности, готовит всесторонне развитую личность, понимающую значение жизни как наивысшей ценности. Дисциплина включает в себя 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>	2/48
ООД 14. Всемирная история	<p>Способствует формированию личности обучающегося, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, уважающей</p>	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>национальные и общечеловеческие ценности, осознающей большое значение накопленного человечеством культурно – исторического опыта, активно и творчески применяющей исторические знания и навыки в учебной и социальной деятельности. Содержание дисциплины включает следующие разделы: "Цивилизация: особенности развития", "Этнические и социальные процессы", "Из истории государства, войн и революций", "Развитие культур", "Цивилизации: особенности развития", "Политико-правовые процесс", "Развитие общественно-политической мысли", "Развитие образования и науки", "Научно-технический процесс".</p>	
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.	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.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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.	0,5/12
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. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	5/120
	РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	12/288
	РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	16/384
	РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	5/120
	РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2/48
	РО 1.7. Применять грамматику и терминологию государственного языка для ведения и чтения профессиональной документации.	1/24
	РО 1.8. Готовить блюда и изделия	2/48

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		из муки.	
	ПМ 2. Приготовление блюд в соответствии с современными направлениями в кулинарном искусстве	РО 2.1. Владеть кулинарным искусством профессионального декорирования блюд.	1/24
		РО 2.2. Применять инновационные методы обработки продуктов в приготовлении полуфабрикатов и блюд.	1/24
	ПМ 3. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 3.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного и диетического питания.	1/24
		РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	1/24
	ПМ 4. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 4.1. Готовить блюда азиатской кухни.	2/48
		РО 4.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	2/48
		РО 4.3. Готовить блюда европейской кухни.	2/48
	ПМ 5. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 5.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 5.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2/48
		РО 5.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2/48
		РО 5.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1/24
		РО 5.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1/24
		РО 5.6. Готовить полуфабрикаты и	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		изделия из теста к выпечке.	
		РО 5.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
	ПМ 6. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 6.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2/48
		РО 6.2. Разделявать слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
		РО 6.3. Разделявать песочное тесто.	2/48
		РО 6.4. Разделявать заварное тесто.	2/48
		РО 6.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4/96
		РО 6.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
		РО 6.7. Готовить кондитерские изделия пониженной колорийности.	1/24
	ПМ 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 7.1. Составлять на государственном языке документы, регулирующие профессиональную деятельность.	1/24
		РО 7.2. Применять грамматику и терминологию иностранного языка для ведения и чтения профессиональной документации.	1/24
		РО 7.3. Готовить кремы.	2/48
		РО 7.4. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	3/72
		РО 7.5. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2/48
		РО 7.6. Выполнять рисунок и лепку для отделки кондитерских изделий.	1/24
		РО 7.7. Готовить и оформлять десерты.	4/96
		РО 7.8. Готовить и оформлять	4/96

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
		пирожные.	
		РО 7.9. Готовить и оформлять торты.	5/120
Промежуточная и итоговая аттестация		-	7/168