

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.06.23 09:52

**Регистрационный номер**

15022

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.06.23 09:53

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар

**Регион:**

Костанайская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП "Профессионально-технический колледж имени Камшат Доненбаевой"

**Партнеры-разработчики:**

ИП "Каспий Нан", село Боровское

**Цель ОП:**

Подготовить специалистов сферы обслуживания, способных достичь уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

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

**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:**

08.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ00LAA00013975

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

010

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
|              | ООД 1. Математика  | Изучает функцию, ее свойства и график, тригонометрические функции, математическую статистику и теорию вероятностей, степени и корни, степенную функцию, показательную и логарифмическую функцию, производную и ее применение, первообразную и интеграл, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольную систему координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элементы, объемы тел | 7/168 |
|              | ООД 2. Информатика | Обеспечивает обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками в области аппаратного и программного обеспечения, представления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2/48  |

| № | Наименование модуля/дисциплины     | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объем кредитов/часов |
|---|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|   |                                    | данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.                                                                                                                                |                      |
|   | ООД 3. Русский язык                | Развивает творчески активную языковую личность 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 общения | 3/72                 |
|   | ООД 4. Русская литература          | Изучает биографии авторов русской литературы XIX-XX веков, произведение русской литературы с учетом историко-литературного процесса, понятия об основных литературных направлениях и течениях                                                                                                                                                                   | 3/72                 |
|   | ООД 5. Казахский язык и литература | Совершенствует языковые навыки обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, с сохранением языковых норм, развивает навыки свободной речи и грамотного письма, формирует уважительное отношение к государственному языку                                                                                                       | 4/96                 |
|   | ООД 6. Иностранный язык            | Развивает у обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4/96                 |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины |                                                        | Результаты<br>обучения/Краткое<br>описание дисциплины                                                                                                                                                                                           | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                     |                                                        | способность к общению на изучаемом языке, а также навыки чтения, аудирования и письма.                                                                                                                                                          |                         |
|                                     | ООД 7. История Казахстана                              | Изучает возникновения и развития казахского этноса, государственно-правовых систем, хозяйства, культуры, общественных и социальных отношений в Казахстане на различных этапах истории.                                                          | 4/96                    |
|                                     | ООД 8. Самопознание                                    | Изучает пути познания, вопросы становления личности, жизнь в обществе, мир человечества                                                                                                                                                         | 2/48                    |
|                                     | ООД 9. Физическая культура                             | Формирует социально-личностные компетенции студентов, обеспечивающих целевое использование соответствующих средств физической культуры и спорта для сохранения, укрепления здоровья и подготовки к профессиональной деятельности.               | 6/144                   |
|                                     | ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка | Изучает основы военной службы, огневой, строевой , тактической и технологической подготовки, военной топографии, основы ОБЖ и информационных технологий, медико-санитарной подготовки                                                           | 4/96                    |
|                                     | ООД 11. Физика                                         | Изучает физические законы движения тел, тепловую физику, электричество и магнетизм, электромагнитные колебания и волны, преломление и отражение световых лучей, элементы теории относительности, квантовую физику, нанотехнологии и космологию. | 6/144                   |

| Наименование<br>№ модуля/дисциплины |                                                                       | Результаты<br>обучения/Краткое<br>описание дисциплины                                                                                                                                                               | Объем<br>кредитов/часов |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                     | ООД 12. Биология                                                      | Изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой. | 6/144                   |
|                                     | ООД 13. Всемирная история                                             | Изучает развитие человечества от первобытности до современности, анализирует явления прогресса и регресса, исследует специфику развития стран и народов мира                                                        | 3/72                    |
|                                     | ООД 14. География                                                     | Изучает методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества                              | 3/72                    |
|                                     | БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств                 | РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни                                                                                                                                               | 2/48                    |
|                                     |                                                                       | 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                                                                                                                                                  | 1/24                    |
|                                     |                                                                       | 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                                                                                                                                                   | 0,4/10                  |
|                                     |                                                                       | РО 3.2 Анализировать и                                                                                                                                                                                              | 0,5/12                  |

| Наименование |                                                                                                          | Результаты                                                                                                                                                                              | Объем          |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| №            | модуля/дисциплины                                                                                        | обучения/Краткое описание дисциплины                                                                                                                                                    | кредитов/часов |
|              |                                                                                                          | оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии                                                                                                                           |                |
|              |                                                                                                          | РО 3.3 Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике                                                                        | 0,2/6          |
|              |                                                                                                          | 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                                                                                                                                                 | 0,4/8          |
|              | 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, знать виды механического оборудования и приемы работы на нём. | 7/168          |
|              |                                                                                                          | РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.                                                                                                | 11,5/276       |
|              |                                                                                                          | РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне. Приготовление блюд в соответствии со стандартами Worldskills Kazakhstan                                        | 15/360         |
|              |                                                                                                          | РО 1.4. Готовить блюда из мяса и с\х птицы, красный основной соус и его производные. Приготовление блюд в соответствии со стандартами Worldskills Kazakhstan                            | 14,75/354      |
|              |                                                                                                          | РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда и закуски, соусы на растительном масле.                                                                                                          | 11,5/276       |

| Наименование |                                                                                                      | Результаты                                                                       | Объем          |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| №            | модуля/дисциплины                                                                                    | обучения/Краткое<br>описание дисциплины                                          | кредитов/часов |
|              |                                                                                                      | РО1.6. Готовить сладкие блюда и напитки, сладкие соусы, блюда из яиц и творога.  | 10/240         |
|              |                                                                                                      | РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.                                        | 11,25/270      |
|              | ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания | РО 2.1 Характеризовать лечебные диеты.                                           | 0,5/12         |
|              |                                                                                                      | РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия в соответствии с назначенной диетой. | 4,5/108        |
|              |                                                                                                      | РО 2.3. Готовить блюда и кулинарные изделия школьного питания.                   | 2/48           |
|              | ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира                                                    | РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.                                          | 5,25/126       |
|              |                                                                                                      | РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.                                       | 5,25/126       |
|              |                                                                                                      | РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.                                        | 4,5/108        |
|              |                                                                                                      | РО 3.4. Готовить блюда казахской национальной кухни                              | 5/120          |
|              | Промежуточная, итоговая аттестация                                                                   | -                                                                                | 5/120          |