

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.24 16:48

Регистрационный номер

15172

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.24 16:48

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

Карагандинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП «Абайский многопрофильный колледж»

Партнеры-разработчики:

ТОО «Волынка», ИП «Сыздыкбеков», ИП "Шелудько", ИП «Екатерина», ТОО "Оптимальный"

Цель ОП:

Подготовка высококвалифицированных специалистов в сфере организации питания, способных реализовать профессиональные компетенции в приготовлении качественных блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий, их презентации и продаже в организациях питания

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Организация питания, протокол заседания комитета НПП "Атамекен" № С/2 от 20 сентября 2018 года, приказ НПП "Атамекен" №284 от 22.10.2018, Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, протокол заседания комитета НПП "Атамекен" №1 от 04.11.2021г., приказ НПП "Атамекен" №195 от 02.12.2021

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция "Поварское дело", компетенция "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:

20.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ39LAA00005610

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

035

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, 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	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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».</p>	
ООД 2. Информатика	<p>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 информационная безопасность».</p>	2/48
ООД 3. Русский язык	<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».</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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 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</p>	<p>3/72</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».	
ООД 5. Казахский язык и литература	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: «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»,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Толеранттылық – елбірлігі», «Ұлт мұраты – ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші».	
ООД 6. Иностранный язык	<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:</p> <p>« 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 7. История Казахстана	<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</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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>	
ООД 8. Самопознание	<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 личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».</p>	2/48
ООД 9. Физическая культура	<p>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:</p>	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>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.</p> <p>Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевойские 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».</p>	4/96
ООД 11. Физика	Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, содействует освоению знаний о	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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>	
ООД 12. Химия	<p>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».</p>	6/144
ООД 13. География	<p>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</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	
ООД 14. 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».	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2,5/60
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1,5/36
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Использовать прикладные программы, применяемые в отрасли.	1/24
	РО 2.2. Применять информационные технологии по	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	организации питания.	
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Применять основы предпринимательской деятельности.	1/24
	РО 3.2. Определять общие основы экономики предприятия.	1/24
ПМ 1. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	РО1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
	РО 1.2. Использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, посуду, используемую в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделиях и правила ухода за ними.	2/48
	РО 1.3. Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	1/24
ПМ 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	РО 2.1. Применять требования к качеству, срокам и условиям хранения, признакам и органолептическим методам определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	1/24
	РО 2.2. Готовить блюда с соблюдением правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, эстетично упакованными и отпуск готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 2.3. Использовать сборники рецептур по приготовление блюд, соусов и их производных.	1/24
ПМ 3. Приготовление соусов для рыбных блюд.	РО 3.1.Готовить соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2/48
	РО 3.2. Использовать сборники рецептур по приготовление соусов и их производных.	2/48
ПМ 4. Приготовление блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные	РО 4.1.Применять требования к качеству, срокам и условиям хранения	3/72
	РО 4.2.Готовить блюда с соблюдением правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6/144
	РО 4.3. Использовать сборники рецептур блюд по приготовление соусов и их производных.	1/24
ПМ 5. Приготовление супов и холодных блюд и закусок.	РО 5.1.Выбирать необходимое сырьё и готовить блюда с соблюдением правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.	6/144
	РО 5.2. Соблюдать последовательность технологического процесса, подготовки сырья для приготовления холодных блюд и закусок.	4/96
	РО 5.3. Проводить бракераж готовых холодных блюд и закусок.	3/72
ПМ 6. Технология приготовления обеденных блюд.	РО 6.1. Получать, хранить и обрабатывать ингредиенты и другие материалы, избегая потерь	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	с точки зрения эргономики.	
	РО 6.2. Организовывать рабочую среду в соответствии с пищевой безопасностью.	1/24
	РО 6.3. Подбирать ингредиенты, используемые на рабочем месте, проводить качественную оценку их свежести и качества, сообщать об отклонениях, а также четко описывать происхождение и использование продуктов, избегая при этом их расточительности.	2/48
	РО 6.4. Хранить ингредиенты и продукты питания правильно, обеспечивая целостность упаковки и тары.	1/24
ПМ 7. Производство продукции общественного питания ресторанного дела	РО 7.1. Владеть приемами и навыками приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий.	2/48
	РО 7.2 Владеть технологическими приемами приготовления холодных блюд и закусок.	2/48
	РО 7.3.Производить технологический процесс производства высокорецетурных блюд.	2/48
	РО 7.4.Организовывать банкетное меню.	1/24
	РО 7.5. Эксплуатировать технологическое оборудование, соблюдая технику безопасности.	2/48
ПМ 8. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	РО 8.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
	РО 8.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1/24
	РО 8.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 8.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	4/96
	РО 8.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	4/96
	РО 8.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	5/120
	РО 8.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
ПМ 9. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	РО 9.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	4/96
	РО 9.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	4/96
	РО 9.3. Разделять песочное тесто.	3/72
	РО 9.4. Разделять заварное тесто.	3/72
	РО 9.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/72
	РО 9.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	5/120
ПМ 10. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 10.1. Готовить крема.	1/24
	РО 10.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	1/24
	РО 10.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	1/24
	РО 10.4. Готовить и оформлять десерты.	1/24
	РО 10.5. Готовить и оформлять пирожные.	1/24
	РО 10.6. Готовить и оформлять торты.	1/24
Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216