

# Паспорт образовательной программы

## Дата регистрации в Реестре

2022.07.04 14:02

## Регистрационный номер

16217

## Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.04 14:03

## Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

## Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель

3 W10130302 Повар

## Регион:

Туркестанская область

## Организация ТипПО (Разработчик):

Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж №8"

## Партнеры-разработчики:

ТОО "Фиркан", ИП "Ханшаим-Есфирь"

## Цель ОП:

Обеспечение комплексной и качественной подготовки квалифицированных специалистов, обладающих общекультурными, профессиональными компетенциями, способные организовать и осуществлять приготовление различных блюд, кондитерских изделий и напитков в сфере общественного питания.

## Уровень по НРК:

3

## Уровень по ОРК:

3

## Профессиональный стандарт (при наличии):

Профессиональный стандарт "Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий" Приложение № 2 к приказу заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 02.12.2021 г. № 195; Профессиональный стандарт "Организация питания" приложение № 2 к приказу заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018 г. № 284.

## Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019\_WSSS34\_Cooking " Поварское дело"

WSC2019\_WSSS32\_Patisserie\_and\_Confectionery " Кондитерское дело и кондитерские изделия"

## 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:**

16.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№KZ06LAA00017747

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

№013

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

20.03.2020 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Формирует необходимые математические знания для изучения смежных дисциплин, применения их на практике. Курс состоит из следующих разделов: Функция, ее свойства и график, тригонометрические функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степень и корень. показательная функция, показательная и логарифмическая функции, предел и непрерывность функции, производная и ее приложение, первичная функция и интеграл, комплексные числа,	8

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии, параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольные системы координат и их векторы в пространстве, векторы, элементы, изучает общие свойства объема тела.	
ООД 2. Информатика	Развивает знания, навыки и умения в области аппаратных и программных средств, передачи 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 модификация информационных объектов», «Разработка приложений», «Компьютерные сети и информационная безопасность».	2
ООД 3. Русский язык	Способствует развитию языковых навыков на основе интегрированного обучения русскому языку и литературе, формирует и развивает коммуникативную компетентность, позволяет использовать информацию в научной, технической, художественной, эстетической, социальной сферах, помогает ориентироваться в глобальном образовательном пространстве. Развивает следующие навыки: определить основную мысль	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>текста. Знать стилистические особенности текста.</p> <p>Прогнозирование текстов разных жанров, распознавание стилистических особенностей.</p> <p>Выделить жанровые особенности текста. Анализ жанровых особенностей эссе для публики.</p> <p>Написать краткий текст на основе материалов для чтения и прослушивания. Знание диссертации, структуры и оформления автореферата в чисто научном стиле. Составление и оценка вопросов по прослушанному материалу. Знать стилистические особенности текста. Делать прогнозы на основе текстовых фрагментов. Публичное выступление в коммуникативной ситуации. Изучаю следующие разделы: «Туризм: Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема социального неравенства в СМИ и литературе», «Торговля и помощь. Справедливая торговля», «Значение труда в жизни человека и общества», «Показатель развития общества: экология, биоресурсы», «Свободное время как показатель развития общества», «Человек и история», «Энергия будущего. Энергия слова», «Мир и безопасность», «Театр и кино в современном мире», «Высшая ценность – права человека», «Современное общество: миграция».</p>	
ООД 4. Русская литература	Ориентация на креативное мышление, поддержка устной	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>свободной передачи мыслей и умения писать, формирование навыков аргументации, сравнения и анализа, оценки. Обучающиеся, экспериментируя с литературными жанрами, могут овладеть приемами написания драматического произведения языком прозы, прозы языком поэзии. Содержание дисциплины предусматривает следующие действия: Определите основную мысль текста. Знать стилистические особенности текста. Прогнозирование текстов разных жанров, распознавание стилистических особенностей. Выделите жанровые особенности текста. Напишите краткий текст на основе материалов для чтения и прослушивания. Составление и оценка вопросов по прослушанному материалу. Знать стилистические особенности текста. Делайте прогнозы на основе текстовых фрагментов. Знакомятся с произведениями русских писателей-классиков: А.С. Пушкин. "Евгений Онегин". И.А. Гончаров "Обломов" (фрагменты). М.Ю. Лермонтов. "Герой нашего времени". Ч.Т. Айтматов. "Плаха". Ф.М. Достоевский. "Преступление и наказание". Н.А. Островский "Бесприданница". Л.Н. Толстой. "Война и мир". А.В. Вампилов "Старший сын". Р. Бредбери. "Улыбка". Б.Л. Пастернак. "Доктор Живаго". С.А. Есенин. Стихотворения (по выбору учителя). А.А. Блок. Стихи из сборника "Страшный мир", цикл</p>	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>"Стихи о Прекрасной даме", поэмы (по выбору учителя). А.Н. Рыбаков "Дети Арбата". А.А. Ахматова. Поэзия. Е.И. Замятин. "Мы". В.В. Быков "Сотников", Б. Васильев "А зори здесь тихие", В.Л. Кондратьев. "Сашка" (по выбору учителя), Э.М. Ремарк "Три товарища", Военная лирика. Д. С. Самойлов, Б. Ш. Окуджава, Н.А. Заболоцкий, А.Т. Твардовский, Е.А. Евтушенко, В.С. Высоцкий ( по выбору учителя).</p>	
<p>ООД 5. Казахский язык и литература</p>	<p>Признание казахского языка родным, грамотное использование коммуникативной деятельности (аудирование, чтение, говорение, письмо) в повседневной жизни, вырабатывает навыки узнавания его на основе языковых моделей из средств общения, которые он свободно использует ежедневно. Написание творческого произведения (рассказа, стихотворения, произведения на литературную и свободную тематику) путем анализа проблем, поднятых в литературном произведении, выявить общие ценности в казахской и мировой литературе. Определение исторической и художественной ценности произведения, оценка новизны поднятых в художественном произведении вопросов. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов «Ценности современного общества: культура и цивилизация. Культура речи», " Индустриализация: национальное производство. Культура речи», «Глобальные проблемы развития</p>	<p>4</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>человечества", " Сохранение человеческой жизни. Языковая система и норма», «Архитектура», «Казахстан в современном мире: прошлое и будущее Казахстана», «Экология: ядерные и нефтяные производства», «Современное общество: миграция и интеллектуальная миграция», «Изобретения, изменившие мир», "Туризм: экотуризм". «Қалың елім, қазағым», «Қазақтың Қанышы», «Парасат пайымы», «Тарих тағылымы», «Кеңістік пен уақыт», «Зобалаң заман шындығы», «Ғасырлық туынды», «Табиғат және адам».</p>	
<p>ООД 6. Иностранный язык</p>	<p>Повышает исходный уровень владения иностранным языком, достигнутый на предыдущем этапе обучения, помогает учащимся приобрести необходимый и достаточный уровень коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных сферах бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности.</p> <p>Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: « 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>4</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 7. История Казахстана	<p>Понимание роли мировой цивилизации в Центральной Азии, основные факторы и источники исследования истории. Сравнение и оценка особенностей кочевой цивилизации Великой Степи с другими мировыми цивилизациями. Изучение преемственности этнических процессов. Определение объединяющей роли ру-племенной структуры казахов. Оценка социальной стратификации традиционного казахского общества. Понимание политического устройства ранних государств на территории Казахстана и формирование тюркского мира. Формулировка на основе исторических фактов о значении развития этносистемы на территории Казахстана. Анализ и оценка образования и развития Белой Орды и ханства. Анализ достижений и противоречий общественно-политического развития Казахстана в советский период. Анализ особенностей развития материальной культуры казахского народа и оценка ее места в мировой цивилизации. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «История государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политические и правовые процессы», «Развитие</p>	4



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки».	
ООД 8. Самопознание	<p>Обосновывает стремление человека к знаниям и творчеству; определяет систему личных ценностей; раскрывает духовную связь общечеловеческих ценностей, состояние формирования внутреннего мира человека как личности. Внутренний мир человека есть проявление его индивидуальности. «Зеркало» самооценки. Умение быть честным с самим собой. Семейное начало. Семейные традиции. Духовно-нравственные ценности семьи. Судьба семьи есть отражение общественной жизни. Общечеловеческие ценности являются целью познания. Определяет истоки человеческого познания. Может показать пути достижения жизненных целей в соответствии с моральными нормами. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: «На пути к познанию», «Формирование личности», «Жизнь в обществе», «Мир человека».</p>	2
ООД 9. Физическая культура	Способствует формированию личности, готовой к самореализации, повышает мотивацию студентов к укреплению своего физического и психического здоровья, приобретает специальные спортивно-двигательные навыки и развивает физические способности. Содержание	5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дисциплины состоит из следующих разделов: «Знания по физической культуре», «Легкая атлетика», «Спорт», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта», «Плавание».	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Формирует представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает сознательное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Содержание дисциплины состоит из следующих разделов:</p> <p>"Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант государственной безопасности", "Правовые основы воинской службы", "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
ООД 11. Химия	Формирует систему знаний о веществах и их изменениях, законах и теориях, объясняет зависимость свойств веществ от их состава и структуры, понимает химические процессы, законы и их закономерности. Содержание дисциплины состоит из следующих	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	разделов: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия и окружающая среда», "Химия и жизнь".	
ООД 12. Физика	Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, способствует развитию знаний о фундаментальных физических законах и принципах, составляющих основу современной физической картины мира, методов научного познания природы. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: «Механика», «Теплофизика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнологии и наноматериалы», «Космология».	6
ООД 13. География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, экономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	
ООД 14. Биология	Формирует у обучающихся определенный круг практических, интеллектуальных и общеучебных умений. Содержание дисциплины включает следующие разделы: Молекулярная биология и биохимия, клеточная биология, функции питания, транспорт, системы дыхания и выделения, клеточный цикл и размножение, рост и развитие, наследственность и изменчивость, эволюционные этапы развития, основы отбора и разнообразия живых организмов, координация, движение, экология, влияние экологии и деятельности человека на окружающую среду, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, законы биосферы.	3
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.5
	РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике	0.5
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0.5
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0.5
ПМ 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2
	РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2
	РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	3
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	3
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	3
	РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3
	РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3
ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2
	РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2
	РО 2.3. Разделять песочное тесто.	2
	РО 2.4. Разделять заварное	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	тесто.	
	РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3
	РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3
ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	2
	РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	3
	РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3
	РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	2
	РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	2
	РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	2
ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2
	РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	4
	РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	3
	РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	4
	РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	3
	РО 4.6. Готовить сладкие блюда,	3

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		блюда из яиц и творога.	
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	4
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	9
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	7
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	4
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	4
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	4
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	12