

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.12 17:25

**Регистрационный номер**

17408

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.12 17:26

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

**Регион:**

Алматинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

Государственное коммунальное казенное предприятие "Жаркентский многопрофильный колледж"

**Партнеры-разработчики:**

" Шипажай" ЖШС ХОК "Жаркент-Арасан" директор Рузахунов Н. Т

**Цель ОП:**

Подготовка высококвалифицированных специалистов в области организации питания, владеющих профессиональными навыками выполнения приготовления первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов, оформления качественной кулинарной продукции с соблюдением технологий приготовления и оформления, применения специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Организация питания" Приложение № 2 к приказу председателя правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан» Атамекен " от 22 октября 2018 года № 284

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

Поварское дело 34

**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:**

31.03.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ30LAA00000922

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

№ 008

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

04.07.2020 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

| Наименование |                           | Результаты   | Объем          |
|--------------|---------------------------|--|----------------|
| №            | модуля/дисциплины         | обучения/Краткое описание дисциплины   | кредитов/часов |
|              | ООД 1. Русский язык       | Развивается активная языковая 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              |
|              | ООД 2. Русская литература | Формируются духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывается компетентный,   | 3              |

| № Наименование модуля/дисциплины   | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины  | Объем кредитов/часов |
|------------------------------------|--|----------------------|
|                                    | критически мыслящий читатель, способный анализировать идейно-художественное содержание, учитываются социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения.  |                      |
| ООД 3. Казахский язык и литература | Совершенствуются языковые навыки обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдаются языковые нормы, развиваются навыки свободной речи и грамотного письма, формируется уважительное отношение к государственному языку.                          | 4                    |
| ООД 4. Иностранный язык            | Изучает навыки говорения и понимания в общении, переводить текст, с английского на русский, с русского на английский   | 4                    |
| ООД 5. Биология                    | Создание обучающимся условий для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства | 3                    |
| ООД 6. История Казахстана          | Изучает сущность и особенности культурно-исторического развития Казахстана в разные исторические периоды   | 4                    |
| ООД 7. Самопознание                | Исследуются вопросы пути познания, становления личности, жизни в обществе, человеческого мира.   | 2                    |

| № Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины   | Объем кредитов/часов |
|----------------------------------|---|----------------------|
| ООД 8. География                 | Изучает знания об основах военного дела, робототехники и IT- технологий, иметь мировоззрение гражданственности, убежденности в необходимости защиты суверенитета РК   | 3                    |
| ООД 9. Математика                | При изучении дисциплины студенты приобретают навыки решения задач различных разделов курса, учатся использовать различные источники информации, в том числе учебную и справочную литературу, современные информационные технологии. | 8                    |
| ООД 10. Информатика              | Изучает знания информационных технологии, знать методов защиты информации, системных подходов к моделированию, формализации и визуализации с использованием интерактивных компьютерных моделей                                      | 2                    |
| ООД 11. Физика                   | Изучает представления о физике как науке о природе, методах и методологии научного познания, роли и взаимосвязи теории и эксперимента в процессе познания   | 6                    |
| ООД 12. Химия                    | Изучает суть происходящих вокруг химических явлений и процессов; использовать химические знания для выбора качественных продуктов и средств в ежедневной практике   | 6                    |
| ООД 13. Физическая культура      | Изучает значение занятий физической культуры для будущей трудовой деятельности, совершенствовать технические и тактические действия и приемы в  | 5                    |

| № Наименование модуля/дисциплины   | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины   | Объем кредитов/часов |
|--|---|----------------------|
|  | базовых видах спорта  |                      |
| ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка   | Изучает знания об основах военного дела, робототехники и IT- технологий, иметь мировоззрение гражданственности, убежденности в необходимости защиты суверенитета РК | 4                    |
| 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  | 2                    |
| 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                    |
|  | РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.  | 1                    |
|  | РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.  | 1                    |
| 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 техники безопасности  | 2                    |

| № Наименование модуля/дисциплины   | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины   | Объем кредитов/часов |
|--|---|----------------------|
|  | РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.                            | 3                    |
|  | РО 1.3 Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне  | 2                    |
|  | РО 1.4 Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные. | 3                    |
|  | РО 1.5 Готовить супы, холодные блюда и закуски.   | 2                    |
|  | РО 1.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога   | 2                    |
|  | РО 1.7 Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.  | 1                    |
|  | РО 1.8 Выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных пособов на практике | 4                    |
| ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания | РО 2.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания  | 3                    |
|  | РО 2.2 Готовить блюда для школьного питания   | 3                    |
|  | РО 2.5. Соблюдать специальные кулинарные приемы при приготовлении блюд лечебного и школьного питания на практике    | 3                    |
| ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира  | РО 3.1 Готовить блюда азиатской кухни   | 2                    |
|  | РО 3.2 Готовить блюда паназиатской кухни  | 2                    |

| № Наименование модуля/дисциплины                          | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины  | Объем кредитов/часов |
|---|--|----------------------|
|   | РО 3.3 Готовить блюда европейской кухни  | 3                    |
|   | РО 3.4 Готовить блюда национальных кухонь мира на практике   | 12                   |
| ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него    | РО 4.1 Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности | 3                    |
|   | РО 4.2 Оценивать качество основного и вспомогательного сырья, длительное приготовление теста.                  | 3                    |
|   | РО 4.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста   | 3                    |
|   | РО 4.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.  | 3                    |
|   | РО 4.5 Формовать изделия из дрожжевого теста   | 3                    |
|   | РО 4.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.  | 3                    |
|   | РО 4.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.  | 3                    |
|   | РО 4.8 Готовить дрожжевое тесто и изделия из него на практике  | 6                    |
| ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него | РО 5.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы  | 1                    |
|   | РО 5.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.   | 1                    |
|   | РО 5.3. Разделять песочное тесто.  | 1                    |
|   | РО 5.4. Разделять заварное тесто.  | 1                    |
|   | РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.   | 1                    |
|   | РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из бездрожжевого  | 1                    |

| № Наименование модуля/дисциплины   | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины                                  | Объем кредитов/часов |
|--|--|----------------------|
|  | теста.   |                      |
|  | РО 5.7 Готовить бездрожжевое тесто и изделия из него на практике                 | 3                    |
| ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий | РО 6.1 Готовить кремы  | 1                    |
|  | РО 6.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель.                                | 1                    |
|  | РО 6.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий                     | 1                    |
|  | РО 6.4. Готовить и оформлять десерты   | 1                    |
|  | РО 6.5. Готовить и оформлять пирожные  | 2                    |
|  | РО 6.6. Готовить и оформлять торты   | 2                    |
|  | РО 6.7 Готовить отделочные полуфабрикаты и оформлять готовые изделия на практике | 14                   |
| Промежуточная, итоговая аттестация   | -  | 7                    |