

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.13 15:11

Регистрационный номер

17638

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.13 15:12

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 "Шелекский политехнический колледж" государственного учреждения "Управление образования Алматинской области"

Партнеры-разработчики:

ИП "Лазгиева Рушангуль", кафе "Старый замок" с. Шелек; ИП "Юсупова", кафе " HotPoint" с. Шелек

Цель ОП:

Подготовка квалифицированных специалистов, способных качественно выполнять кулинарную обработку продуктов, приготовление блюд национальных кухонь мира, приготовление теста и изделий из него , оформление готовой продукции

Уровень по НРК:

4

Уровень по ОРК:

4

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" приложение № 2 к приказу № 284 от 22.10.2018г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34 Поварское дело, компетенция 32 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:

Протокола методического совета №5 от 26.04.2022г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№KZ18LAA00000944

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 010; № 013

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

25.12.2019

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. 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	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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», «Толеранттылық – елбірлігі», «Ұлт мұраты – ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші».</p>	
ООД 2. 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. Лексика и культура речи», «Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация», «Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология.</p>	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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 3. 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 тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».</p>	<p>3</p>
<p>ООД 4. Иностранный язык</p>	<p>Повышает исходный уровень владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей</p>	<p>4</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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. 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 5. История Казахстана</p>	<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 патриотизмом. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций»,</p>	<p>4</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно- политической мысли», «Развитие образования и науки».	
ООД 6. Самопознание	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».	2
ООД 7. 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 числа», «Дифференциальные уравнения», «Аксиомы стереометрии».	8

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>Параллельность и перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».</p>	
ООД 8. 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
ООД 9. Физика	<p>Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, содействует освоению знаний о 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</p>	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».	
ООД 10. Химия	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».	6
ООД 11. 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,	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	экосистема, популяция», «Экология и влияние человека на окружающую среду».	
ООД 12. Всемирная история	Формирует историческое сознание личности через осмысление основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизации: особенности развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс».	3
ООД 13. Физическая культура	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: «Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».	5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 14. 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
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1
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	1

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		интерактивных веб-порталов.	
	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. Соблюдать этику делового общения.	1
	ПМ 1. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья	РО 1.1. Выполнять первичную механическую кулинарную обработку овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	3
		РО 1.2. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1
		РО 1.3. Разбираться в химическом составе, пищевой ценности и полезных веществах овощей, плодов и грибов	1
		РО 1.4. Определять классификацию оборудования, используемых для механической кулинарной обработки овощей и мяса	1
		РО 1.5. Выполнять первичную механическую кулинарную обработку овощей и мяса, а также нарезать различными формами	4
	ПМ 2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены с применением требований стандартов	РО 2.1. Осуществлять мероприятия, направленные на предупреждение пищевых отравлений, инфекционных и глистных заболеваний	1
		РО 2.2. Определять стандарты и сертификаты продуктов питания, используемые на предприятиях	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	общественного питания.	
	РО 2.3. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	2
	РО 2.4. Соблюдать технику безопасности при работе с инвентарем, механическим и тепловым оборудованием	1
ПМ 3. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 3.1. Готовить блюда различными способами тепловой обработки из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, а также холодные и сладкие блюда	3
	РО 3.2. Характеризовать процессы, ведущие к изменению физико-химических свойств продуктов	1
	РО 3.3. Определять классификацию и принцип работы оборудования используемые для тепловой обработки	1
	РО 3.4 Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо	1
	РО 3.5. Готовить блюда различными способами тепловой обработки из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, а также холодные и сладкие блюда	5
ПМ 4. Оформление и реализация готовой продукции	РО 4.1. Оформлять и подавать готовые блюда различными способами.	1
	РО 4.2. Определять доброкачественность продуктов используемых для оформления готовой продукции	1
	РО 4.3. Определять классификацию холодильного оборудования, эксплуатировать холодильное оборудование, соблюдая технику безопасности	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 4.4. Готовить и оформлять банкетные блюда из рыбы и морепродуктов.	4
ПМ 5. Выполнение основных видов работ повара	РО 5.1. Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты	7
	РО 5.2. Готовить блюда из рыбы, мяса и птицы.	10
	РО 5.3. Оформлять и подавать национальные, банкетные блюда	5
ПМ 6. Подготовка сырья и замес теста, разделка и формирование изделий из теста	РО 6.1. Готовить сырье и замешивать тесто различными способами	3
	РО 6.2. Оценивать качество продуктов для производства кондитерских изделий	1
	РО 6.3. Безопасно эксплуатировать механическое оборудование для замеса теста	2
	РО 6.4. Организовать рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности кондитерского цеха	1
	РО 6.4. Рассчитывать необходимое количество продуктов при производстве кондитерских изделий	1
	РО 6.5. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого и бездрожжевого теста.	5
ПМ 7. Выпечка мучных полуфабрикатов, приготовление отделочных полуфабрикатов фаршей и начинок	РО 7.1. Готовить фарши, начинки и отделочные полуфабрикаты (сиропы, помады, карамели и т.д.)	3
	РО 7.2. Освоить способы эксплуатации теплового оборудования, температурный режим и время выпечки	1

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 7.3. Определять качества основных и вспомогательных продуктов для приготовления кондитерских изделий	1
		РО 7.4. Соблюдать санитарные нормы и правила гигиены в кондитерском цехе	1
		РО 7.5. Выпекать изделия из различных видов теста соблюдая температурный график выпечки.	5
	ПМ 8. Оформление мучных кондитерских изделий	РО 8.1. Оформлять различные виды кондитерских изделий	1
		РО 8.2. Разработать меры по профилактике пищевых отравлений	1
		РО 8.3. Выполнять лепку фруктов овощей, цветов и растительного орнамента, способами отделки и украшения кондитерских изделий.	1
		РО 8.4. Соблюдать правила техники безопасности в кондитерском цехе	1
		РО 8.5. Готовить и оформлять различные виды тортов и пирожных	2
	ПМ 9.Профессиональная практика по квалификации кондитер-оформитель	РО 9.1. Замешивать различные виды теста, а также выполнять расстойку, обминку и разделку теста	5
		РО 9.2. Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	9
		РО 9.3. Готовить сахарную мастику, желе, шоколад для оформления изделий	8
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9