

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.14 17:58

Регистрационный номер

17946

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.14 17:59

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

4S10130303 Технолог

Регион:

г. Алматы

Организация ТипПО (Разработчик):

УО «Алматинский колледж менеджмента и сервиса»

Партнеры-разработчики:

« РЦ Метро» г. Алматы

Цель ОП:

Подготовка технологов предприятий питания, умеющих организовать работу производства и контроля качества блюд.

Уровень по НРК:

4

Уровень по ОРК:

4

Профессиональный стандарт (при наличии):

приложение №1 "Индустрия питания" к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан №284 от 22.10.2018г

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS34_Cooking
Version: 1.2 Date: 12.07.21

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

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:

25.04.2022 г

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ64LAA00012047

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№003

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

с 10 по 12 мая 2018 года

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|-------------------------------------|--|
| ООД 1. Казахский язык и литература | Способствует совершенствованию у обучающихся 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. |
| ООД 2. Русский язык | Способствует формированию творчески активной языковой личности 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. Литература способствует формированию духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание произведений русских писателей XIX-XX веков, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты. |
| ООД 3. Русская литература | Формирование знаний через русскую литературу исторических фактов, духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|-------------------------------------|---|
| | содержание произведений русских писателей XIX-XX веков, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты. |
| ООД 4. Иностранный язык | Способствует формированию полиязычной, поликультурной личности, совершенствует коммуникативные компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности, повышает мотивации к изучению иностранного языка в будущей профессии, воспитывает патриотическое отношение к своей Родине, к своему народу и толерантное отношение к представителям другой культуры, воспитывает этику межличностных отношений в семье, в коллективе и в социуме. |
| ООД 5. История Казахстана | Способствует формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции. Изучаются особенности развития цивилизации, этнические и социальные процессы, истории государства, войн и революций, развитие культуры, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, образования и науки на территории Казахстана. |
| ООД 6. Математика | Создает условия для качественного освоения основ математики, содействует применению математического языка и основных математических законов, изучению количественных отношений и пространственных форм для решения задач в различных контекстах, способствует овладению математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для дальнейшего формирования и развития математических знаний, умений и навыков, направленных на развитие интеллектуальных качеств личности, развивает логическое и критическое мышление, творческие способности для подбора подходящих математических методов при решении практических задач, оценки полученных результатов и установления их достоверности; развивает коммуникативные навыки, в том числе способность передавать информацию точно и грамотно, а также использовать информацию из различных источников, включая публикации и электронные средства, способствует интеллектуальному развитию обучающихся на |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|-------------------------------------|--|
| | основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры, развивает личностные качества, такие как независимость, ответственность, инициативность, настойчивость, толерантность, необходимые как для самостоятельной работы, так и для работы в команде. |
| ООД 7. Информатика | Обеспечивает обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике. Изучается роль информационных процессов в обществе, технических возможностей и перспектив использования информационных технологий. Обучающиеся понимают базовые принципы работы компьютеров для предоставления им возможности анализировать системы, разрабатывать решения, программные приложения, развивать и улучшать их, а также оценивать свои продукты; принципы и методы разработки, конструирования и программирования управляемых электронных устройств на базе вычислительной платформы; решают разнообразные задачи посредством анализа, абстракций, моделирования и программирования; развивают навыки программирования в современной среде программирования; учатся логическому, алгоритмическому, а также вычислительному мышлению, включающему способность к обобщению и аналогии, разложению задачи на составные части и выделению общих закономерностей, нахождению эффективных и рациональных способов решения поставленных задач. |
| ООД 8. Физика | Формирует у обучающихся основы научного мировоззрения, способствует целостному восприятию естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. Изучаются разделы: "Механика", "Молекулярная физика", "Электричество и магнетизм", "Колебания", "Волны", "Оптика", "Квантовая физика", "Нанотехнология и наноматериалы", "Космология". |
| ООД 9. Химия | Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставляет обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|--|--|
| | <p>безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений. Знание теории и законов химической науки способствует овладению умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, на производстве и в повседневной жизни, использовать полученные теоретические знания для объяснения химических явлений и свойств веществ, для безопасного использования их в быту, сельском хозяйстве и на производстве, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде. Изучаются разделы: "Частицы вещества", "Периодичность". "Закономерности протекания химических реакций", "Энергетика химических реакций", "Химия вокруг нас" "Химия и жизнь".</p> |
| ООД 10.Биология | <p>Позволяет развитию современных биологических знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.</p> |
| ООД 11. География | <p>Создает обучающимся условия для применения географических знаний, навыков и умений, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Изучаются основные методы географических исследований, развивается понимание глобального, регионального и локального подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений; обсуждаются пути решения глобальных экологических проблем, в том числе экологических проблем Казахстана, роль личности в охране природы.</p> |
| ООД 12. Начальная военная и технологическая подготовка | <p>Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях. Изучаются основные требования военной присяги, устав Вооруженных Сил Республики Казахстан, вооружение и военная техника воинских частей, размещение и быт личного состава. Изучение дисциплины способствует воспитанию у обучающихся высокого казахстанского патриотизма и чувства верности своему Отечеству, развитию волевой, решительной, физически здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности путем знакомства с историей развития казахстанской армии и изучения её</p> |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|---|---|
| | <p>современного состояния, воспитанию осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.</p> <p>Обучающиеся получают необходимые военные знания и практические навыки по робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин, основам безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.</p> |
| <p>ООД 13. Физическая культура</p> | <p>Способствует повышению мотивации у обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Обучающиеся овладевают знаниями об истории и современном развитии физической культуры и спорта, их роли в формировании здорового образа жизни; укрепляют здоровье, развивают основные физические качества и повышают функциональные возможности организма, совершенствуют технико-тактические действия в базовых видах спорта; воспитывают бережное отношение к собственному здоровью, формируют потребности в его укреплении и длительном сохранении, развивают личные и морально-волевые качества.</p> |
| <p>ООД 14. Самопознание</p> | <p>Способствует раскрытию у обучающихся духовно-нравственной природы и творческого потенциала посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. Изучение дисциплины способствует выявлению общечеловеческих ценностей, заложенных в природе каждого человека; развивает позитивное мышление, умение глубоко размышлять и делать различие между добром и злом, вечным и временным; обогащает внутренний мир учащихся через знакомство с духовным наследием человечества, развивает гуманистическое мировоззрение обучающихся колледжей, их ценностного отношения к себе и окружающему миру, развивает нравственные и профессиональные качества личности, практические навыки служения обществу.</p> |
| <p>ОГД 01 Профессиональный казахский язык</p> | <p>Способствует формированию уважительное отношение к истории, культуре, традициям казахского народа и других этносов, проживающих на территории Республики Казахстан. Изучение дисциплины обеспечивает овладение лексико-грамматическим материалом по специальности, различными</p> |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|--|---|
| | <p>видами и формами речевой деятельности (устной, письменной, монологической, диалогической), необходимой для профессионального общения, техниками перевода профессионально ориентированных текстов.</p> |
| <p>ОГД 02 Профессиональный иностраный язык</p> | <p>Способствует формированию полиязычной, поликультурной личности, совершенствованию коммуникативной компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности; повышению мотивации к изучению иностранного языка в будущей профессии, воспитанию патриотического отношения к своей Родине, к своему народу и толерантного отношения к представителям другой культуры. Изучаются лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения, профессиональные термины для делового общения, деловые документы (деловое письмо, контракт, реклама, резюме, оформление документов и т.д.), различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической), техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p> |
| <p>ОГД 03 Физическая культура</p> | <p>Способствует повышению мотивации у обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретению обучающимися спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей.</p> <p>Обучающиеся овладевают знаниями о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии, развивают основные физические качества и повышают функциональные возможности организма, совершенствуют технико-тактические действия в базовых видах спорта; воспитывают бережное отношение к собственному здоровью, формируют потребности в его укреплении и длительном сохранении, развивают личные и морально-волевые качества</p> |
| <p>СЭД 01 Культурология</p> | <p>Способствует формированию знаний о культурных достижениях человечества, пониманию основных форм и универсальных закономерностей развития культуры, стремления и навыков самостоятельного постижения всего богатства и наследия мировой культуры для профессионального роста и самосовершенствования личности. Изучаются мировые культуры и цивилизации, основные этапы становления мировой и отечественной культурологии, их основные достижения, роль мировых</p> |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|--|--|
| | религий в развитии культуры, основные принципы учения разных конфессий и их ценностные ориентации, роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации. |
| СЭД 02 Основы философии | Способствует ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста. |
| СЭД 03 Основы социологии и политологии | Формирует целостное научное представление о политической власти и жизни общества, политическое сознание на основе глубокого понимания актуальных социально-политических проблем, источников их возникновения и возможных путей их разрешения. Изучаются основные понятия социологии и политологии для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе. |
| СЭД 03 Основы социологии и политологии | Формирует целостное научное представление о политической власти и жизни общества, политическое сознание на основе глубокого понимания актуальных социально-политических проблем, источников их возникновения и возможных путей их разрешения. Изучаются основные понятия социологии и политологии для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе. |
| СЭД 04 Основы экономики | Формирует базовые знания о понятии и главных функциях экономики, системе производственных отношений, структуре и законах товарного производства, сущности и функции рынка, основах предпринимательства в профессиональной деятельности. Формирует понимание тенденций развития мировой экономики, основных задач перехода государства к "зеленой" экономике. Изучаются основные вопросы в области экономической теории, анализируются и оцениваются экономические процессы, происходящие на предприятии, изучаются научные и законодательные основы организации и ведения предпринимательской деятельности в Казахстане. |
| СЭД 05 Основы права | Формирует представление об этапах становления государства и права, о правах и свободах человека и гражданина, механизмах их реализации. Изучаются сведения об основных отраслях права, правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности, использование нормативных, правовых актов, регламентирующих профессиональную деятельность |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|--|--|
| | специалиста. |
| ОПД 01 Делопроизводство на государственном языке | Формирование знаний делопроизводство на государственном языке и грамотно применять на практике. Владение и умение работать с деловыми бумагам и составление документации на государственном языке. |
| ОПД 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности | Изучаются порядок оргон-сти собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОПД 03 Экономика предприятий питания | Формирование знаний порядка функционирования предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления. Выявить отраслевые особенности их экономики и место в системе общественного воспроизводства. |
| ОПД 04 Бухгалтерский учёт в общественном питании | Формирование знаний правил контроля за сохранностью товаров, своевременное представление руководству предприятия информации о товарообороте и валовом доходе, о составлении товарных запасов и эффективности их использования. |
| ОПД 05 Валютно- финансовые операции | Формирование знаний понимания валютной среды современного бизнеса и использовать эти знания для практического принятия валютно-финансовых решений, а также обеспечить специальную подготовку в области валютных операций для решения прикладных задач управления финансами. |
| ОПД 06 Финансы, кредит, налоги | Формирование знаний сущности, функций и роли финансов в рыночной экономике; закономерностей их эволюционного развития; теоретических основ государственных, корпоративных и международных финансов; основ функционирования финансовой системы государства. |
| ОПД 07 Маркетинг | Формирование знаний социальных основ маркетинга, процесс управления маркетингом, система маркетинговой информации и маркетинговых исследований, сегментирование рынка, выбор целевых сегментов и позиционирование товара, товарная, разработка маркетинговой стратегии, меры государственного регулирования, международный маркетинг, становление маркетинга в Республике Казахстан. |
| ОПД 08 Товароведение продовольственных | Формирование знаний ассортиментов продовольственных товаров, изменения питательных |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|--|--|
| товаров | веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации |
| ОПД 09 Техническое оснащение предприятий общественного питания | Формирование знаний о современных технологических оборудованьях, правил его эксплуатации и способами механизации технологических процессов приготовления пищевой продукции. Изучение основных видов механического и теплового оборудования предприятий питания, функциональным назначением и особенностями конструкций различных машин и аппаратов приготовления блюд |
| ОПД 010 Стандартизация, метрология и сертификация | Формирование знаний правил обеспечения качественной подготовки инновационно-ориентированных, конкурентоспособных специалистов по стандартизации, сертификации и метрологии в области потребительских товаров и услуг, отвечающих современным требованиям рынка труда. Выбора и использования новой информации в области разработки рецептуры блюд. |
| ОПД 011 Физиология питания, санитария и гигиена | Формирование знаний основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов. |
| ОПД 012 Автоматизированные системы обработки информации | Формирование знаний об автоматизированных системах обработки информации с целью использования результатов анализа для принятия решения, повышение навыков применения методов анализа данных и использования информационно-программного инструментария для анализа и обработки данных и моделирования проблемных ситуаций, процессов, объектов, систем. |
| ОПД 013 Психология и этика профессиональной | Повышений знаний о роли и места профессиональной этики и психологии в деятельности. Психологические свойства личности, социализация, взаимодействие в |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|---|--|
| деятельности | профессиональной сфере. Профессиональная этика и психология делового общения. Служебный этикет. |
| ОПД 014 Безопасность жизнедеятельности | Повышений знаний правил безопасности которые необходимо исполнять в повседневной жизнедеятельности. Знать основные требования техники безопасности при нахождении на работе и в быту. Понимать к каким последствиям приведут упущения в соблюдении техники безопасности, как человеку так и обществу |
| СД 01 Организация и технология отрасли | Повышение знаний специфик организации и технологии отрасли, особенностях реализации конкретных экономических функций и процедур. Овладение базовыми знаниями и техниками, управления, создания брендинга и ценообразования, построение каналов сбыта. Изучение порядка планирования и работы организации. |
| СД 02 Менеджмент | Формирований знаний концепции менеджмента в историческом разрезе и особенностям профессионального менеджмента, основные функции менеджмента в рыночной экономике: планирование, организация, координация, мотивация, контроль, представлены основные типы организационных структур управления, жизненный цикл организации, характеристика процесса принятия и реализации управленческих решений, рассмотрены основные этапы процесса принятия управленческого решения, понятие проблемы, методы решения проблем в организации. |
| СД 03 Управление персоналом | Формирование теоретических основ управления персоналом в современной организации и обучение их необходимым практическим навыкам принятия управленческих решений в отношении человеческих ресурсов хозяйствующего субъекта. |
| СД 04 Организация обслуживания посетителей | Формирование знаний в вопросах обслуживания населения в различных типах предприятий общественного питания организация обслуживания посетителей в ресторане, обслуживание массовых мероприятий и расчёта с посетителями. |
| СД 05 Ассортимент и качество кулинарии и кондитерской продукции | Формирование знаний классификации, потребительские свойства кулинарной и кондитерской продукции, факторы, формирующие качество кулинарной и кондитерской продукции, требования к качеству кулинарной и кондитерской продукции, способы и приемы кулинарной обработки, информация о навыках в приготовлении продукции, необходимой для профессиональной работы. Обучение творческому комбинированию различных |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|---|--|
| | продуктов и пряностей и типов кулинарной обработки продуктов и методов приготовления блюд |
| СД 06 Профессиональная этика и дизайн | Формирование знаний общих принципов профессиональной служебной этики и основных правил служебного поведения, которыми должны руководствоваться должностные лица независимо от замещаемой ими должности. Изучение потребительских параметров блюд их связь с эстетическими свойствами блюда. |
| СД 07 Охрана труда | Повышение знаний требований техники безопасности при нахождении на работе и в быту. Понимать к каким последствиям приведут упущения в соблюдении техники безопасности, как человеку так и обществу. |
| СД 08 Контроль качества продукции и услуг | Формирование знаний порядка контроля качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса, соответствие рецептуре соблюдение установленных режимов технологических процессов, идентификация продукции и услуг. Изучение принципов организации проработки продуктов и блюд, порядок приготовления соусов и гарниров к различным блюдам. |
| ДОО 01 Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания | Формирование знаний содержания и эксплуатаций объектов общественного питания, оборудования (в том числе объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов), условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции (в том числе на объектах общественного питания, обслуживающих, изготавливающих для организованных коллективов и на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания), сбору и хранению отходов потребления; осуществлению производственного контроля; условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала; организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий по локализации очагов инфекции. |
| ПП 01 Ознакомительная и учебная практика | Ознакомление с деятельностью и структурой действующей организации (место практики); формирование знаний по порядку планирования и работы организации; изучение типов кулинарной обработки продуктов и методов приготовления блюд; изучение теории кулинарного декора, теория совместимости продуктов; изучение порядка поиска, выбора и использование новой информации в области |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины |
|---|---|
| | разработки рецептуры блюд. |
| ПП 02 Технологическая практика | Формирование практических навыков по выполнению и разработка рецептур блюд и меню, обучение творческому комбинированию различных продуктов и пряностей, приготовление соусов и гарниров к различным блюдам, изучение принципов организации проработки продуктов и блюд, потребительских параметров блюд их связь с эстетическими свойствами блюда, современного технологического оборудования позволяющего применять новые технологии приготовления блюд. |
| ПП 03 Производственная практика | Формирование практических умений оценивать результаты проработки продуктов и блюд, порядок корректирование рецептуры, результаты проработки продуктов и блюд, практический анализ разработанной технологической документации на блюда, знание методов оценок влияния усовершенствованной продукции производства на конкурентоспособность и рентабельность предприятия питания. |
| ИА 00 Промежуточная и итоговая аттестация | - |
| Итого на обязательное обучение: | - |