

# 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, теории 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:	-