

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.18 17:34

**Регистрационный номер**

18676

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.18 17:38

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130301 Кондитер - оформитель, 3 W 10130302 Повар

**Регион:**

Костанайская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП "Костанайский сельскохозяйственный колледж"

**Партнеры-разработчики:**

ИП «Достоярова», город Тобыл, Костанайский район

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, способных самостоятельно решать практические задачи по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, изготовлению качественной кондитерской продукции, их презентации и продаже в организациях питания

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

Приложение № 2 "Организация питания" к приказу НПП РК "Атамекен" от 22.10.2018г., № 284

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

Поварское 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:**

25.03.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ KZ92LAA00017945

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

5

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
ООД 1. Математика	Изучает математических закономерностях окружающего мира, осознание ими того, что математические средства и методы применяются для описания и исследования явлений и процессов практически во всех областях знаний, "Числа", "Алгебра", "Статистика и теория вероятностей", "Математическое моделирование и анализ", "Геометрия"		8/192
ООД 2. Информатика	Изучает информационные процессы через компьютерные технологии, работу с компьютерными системами и моделями, изучение методов защиты информации, системных подходов к моделированию, формализации и визуализации с использованием интерактивных компьютерных моделей, "Компьютерные системы",		2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	"Информация и информационные процессы", "Алгоритмизация и программирование" и "Здоровье и безопасность";	
ООД 3. Русский язык	Изучает 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, морфология, синтаксис, орфография.	3/72
ООД 4. Русская литература	Изучает следующие разделы: «Понимание и ответы по тексту», «Анализ и интерпретация текста», «Оценка и сравнительный анализ»; 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	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Содержание предметов преследует цели, обусловленные статусом казахского языка как государственного языка и статусом русского языка как языка, официально употребляемого наравне с казахским языком. Изучение данных учебных предметов способствует использованию языка в учебной деятельности и повседневной жизни, приобщению обучающихся к культуре народов Казахстана, обеспечивает их готовность к межнациональному общению.	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>Основу содержания учебных предметов составляет направленность на овладение всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи, умениями и навыками использования языка в различных сферах и ситуациях общения, соответствующих опыту, интересам. В процессе изучения языка и литературы обучающиеся осваивают знания о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве и знания о развитии литературы. Изучение языка и литературы направлено на дальнейшее совершенствование владения нормами литературного языка, обогащение словарного запаса и грамматического строя речи обучающихся; дальнейшее развитие способности к анализу и оценке языковых явлений и фактов и литературных произведений;</p>	
<p>ООД 6. История Казахстана</p>	<p>Изучает сущность и особенности культурно-исторического развития Казахстана в разные исторические периоды</p>	<p>4/96</p>
<p>ООД 7. Иностранный язык</p>	<p>Изучает возможности эффективно общаться с различной аудиторией на темы: "Легенда или правда", "Последние достижения в области технологии", "Стихийные бедствия", "Виртуальная реальность", "Органический и неорганический мир", "Возможности человеческого мозга", "Космос", "Животный мир", "Хронометраж", "Работы и</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 8. Самопознание	<p>изобретения"</p> <p>Изучает знания о духовной культуре человечества, взаимосвязи физического и духовного здоровья; овладение навыками рефлексии, самовоспитания и самообразования; развитие умения анализировать свои поступки, осуществлять нравственный выбор и принимать решения в различных жизненных ситуациях, ставить собственные цели и намечать пути их достижения в соответствии с нравственными нормами, строить отношения в семье, коллективе, обществе на духовно-нравственной основе;</p>	2/48
ООД 9. Физическая культура	<p>Изучает двигательные компетенции и физическое развитие; соблюдение правил личной гигиены; степень влияния физических упражнений на физическую и энергетическую систему человека, уровни собственного физического развития и двигательной подготовленности, функциональное состояние организма и физическую работоспособность.</p>	6/144
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Изучает основы военного дела, робототехники и IT- технологий, формирование представлений у обучающихся о службе в Вооруженных Силах Республики Казахстан и знаний по основам военного дела, знание содержания военной присяги и требований общевоинских уставов; содействие развитию жизненных навыков и</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>способностей обучающихся; подготовку обучающихся к службе в Вооруженных Силах Республики Казахстан на основе прочного усвоения ими теоретических знаний и практических навыков; формирование у обучающихся стройной системы логически взаимосвязанных понятий, целостного представления о службе в Вооруженных Силах Республики Казахстан; формирование мировоззрения гражданственности у молодежи, убежденности в необходимости защиты суверенитета Республики Казахстан, сознательной готовности к ответственному отношению к военной службе; развитие здорового интереса к Вооруженным Силам Республики Казахстан, их традициям, особенностям службы в видах и родах войск, военной профессии.</p>	
ООД 11. Физика	<p>Изучает законы механики, тепловой физики, электричества и магнетизма, оптики и атомной физики как общих законах природы. На основе научных методов познания расширяются представления о физической картине мира и формируется научное мировоззрение обучающихся, причину разнообразных природных явлений и процессов, принципов действия важнейших технических устройств, выдвижения гипотез и построения моделей;</p>	6/144
ООД 12. Химия	<p>Изучает значимость многообразия химических веществ и их превращений, развитие</p>	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	бережного использования природных ресурсов; расширение представления обучающихся о многообразии природных веществ на основе углубления знаний о химии природных явлений, развития широкого спектра экспериментальных и практических навыков, использования критического мышления и творческого подхода к изучаемым процессам: "Частицы и их строение", "Закономерности химических реакций", "Энергетика в химии", "Химия вокруг нас", "Химия и жизнь";	
ООД 13. Биология	Изучает многообразие живых организмов, эволюции окружающего мира, законах и закономерностях природных явлений; на развитие практических навыков наблюдения, классификации, систематизации, сравнения, сопоставления, анализа, оценки объектов и информации, установления причинно-следственных связей, многообразие, структуру и функции живых организмов; размножение, наследственность, изменчивость и эволюционное развитие; организмы и окружающая среда; прикладные интегрированные науки;	3/72
ООД 14. Всемирная история	Изучает сущность мирового культурно-исторического процесса в его единстве и многообразии, явления и процессы мировой истории	2/48
БМ 1. Развитие и совершенствование	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	физических качеств	образа жизни.	
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,75/18
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,75/18
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,75/18
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1,5/36
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,25/6
	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.	2/48
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2/48
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку,	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	разделку дрожжевого теста.	
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1,25/30
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1,25/30
	РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1,25/30
	РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2,25/54
ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2,5/60
	РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	3,5/84
	РО 2.3. Разделять песочное тесто.	1,5/36
	РО 2.4. Разделять заварное тесто.	1,5/36
	РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/72
	РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	3/72
	РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	1,5/36
	РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	1,5/36
	РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	2,5/60
	РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	2,5/60
	РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	4/96
ПМ 4. Приготовление мелкоштучных мучных	РО 4.1. Готовить изделия из сдобного пресного теста и	1,5/36

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кондитерских изделий	ознакомиться с рецептурой данных изделий.	
		РО 4.2. Готовить вафельное тесто	1,5/36
		РО 4.3. Готовить пряничное тесто и изделий из него.	1,5/36
		РО4.4. Готовить мелкоштучные мучные кондитерские изделия.	1,5/36
	ПМ 5. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 5.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2/48
		РО 5.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	5/120
		РО 5.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	5/120
		РО 5.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	7/168
		РО 5.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	3/72
		РО 5.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2,5/60
		РО 5.7. Готовить блюда и изделия из муки.	1,5/36
	ПМ 6. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 6.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	2/48
		РО 6.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	2/48
		РО 6.3. Готовить диетические кондитерские изделия.	2/48

<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
	ПМ 7. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 7.1. Готовить блюда азиатской кухни.	4/96
		РО 7.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	2/48
		РО 7.3. Готовить блюда европейской кухни.	3/72
	ПМ 8 Ознакомление с инновационными направлениями в современном кулинарном искусстве	РО 8.1. Ознакомиться с инновационным направлением кулинарии - футпейринг	1,5/36
		РО 8.2. Ознакомиться с кулинарным искусством профессионально декорировать блюдо -арт-визаж	1,5/36
		РО 8.3. Изучать технологию "Карвинг"	1,5/36
		РО 8.4. Изучать технологию "Фьюж кулинария"	1/24
		РО 8.5. Применять на практике инновационные направления в современном кулинарном искусстве	2,5/60
	Промежуточная аттестация, итоговая аттестация	-	12/288