

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 10:16

Регистрационный номер

19018

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 10:16

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

г. Нур-Султан

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП "Колледж общественного питания и сервиса"

Партнеры-разработчики:

" Астанинская Ассоциация шеф-поваров", Astana Hotel Management "The Ritz-Carlton", "Radisson Hotel, Astana", "Park Inn by Radisson Hotel, Astana", TOO " The Chefgroup".

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных к приготовлению качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентации и продаже в организациях питания

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018г. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking (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:

13.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ08LAA00019360

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

003

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

23.12.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 01. Русский язык	Дисциплина изучает функциональную грамотность обучающихся по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо), использование знаний о русском языке, соблюдение норм литературного языка и правил речевого этикета в различных сферах и ситуациях общения. Изучает 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. Синтаксис и пунктуация; Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация; Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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; Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилистика.</p>	
<p>ООД 02. Русская литература</p>	<p>Дисциплина формирует духовные ценности человека, 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. Изучает 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>3/72</p>
<p>ООД 03. Казахский язык и литература</p>	<p>Дисциплина совершенствует языковые навыки обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку. Изучает</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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 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; Тәуеліз еліміздің өткені мен келешегі; Ұллық театр-өнер ордасы; Туризм: Экотуризм; Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі; Жастар мәселесінің түйіткілері; Жаһандық мәселелер: Көші-қон саясат; Толеранттылық-ел бірлігі; Ұлт мұраты- ұллық қауіпсіздік; Бос уақыт - қоғам дамуының көрсеткіші.</p>	
<p>ООД 04. Иностранний язык</p>	<p>Дисциплина формирует изучение правил; предоставляет учащимся возможность эффективно общаться с различными аудиториями; развивает разговорную речь. Изучает разделы: Наука и научные явления; Природные катаклизмы; Виртуальная реальность; Органическая и неорганические миры; Литературно-творческая работа; Возможности</p>	<p>4/96</p>

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	человеческого мозга; Инновационные технологии; Космос. Колонизация космоса.	
ООД 05. История Казахстана	Дисциплина изучает основные вопросы этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды. Изучает разделы: Цивилизация: Особенности развития; Этнические и социальные процессы; Из истории государства, войн и революций; Развитие культуры; Цивилизация: особенности экономического развития; Политико-правовые процессы; Развитие общественно-политической мысли; Развитие образования и науки.	4/96
ООД 06. Самопознание	Дисциплина предусматривает развитие духовно-нравственных ценностей обучающихся, создает условия для личностного и профессионального развития, развивает способность познавать себя и других людей, социальную ответственность, творческую активность и понимание жизни. Изучает разделы: На пути познания; Становление личности; Жизнь и общество; Мир человечества.	2/48
ООД 07. Математика	Дисциплина изучает математический язык и основные математические законы, необходимыми для применения в практической деятельности. Изучает разделы: Функция, ее свойства и график, Тригонометрические функции, Многочлены, Математическая	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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. Параллельность и перпендикулярность в пространстве, Прямоугольная система координат и векторы в пространстве, Многогранники, Тела вращения и их элемент, Объемы тел.</p>	
ООД 08. Информатика	<p>Дисциплина обеспечивает обучающихся глубокими знаниями, умениями и навыками в области аппаратного и программного обеспечения для эффективного использования современных информационных технологий на практике. Изучает разделы: Аппаратное и программное обеспечение, Представление данных, Информационные процессы и системы; Создание и преобразование информационных объектов; Разработка приложений; Компьютерные сети и информационная безопасность.</p>	2/48
ООД 09. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Дисциплина формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан. Изучает</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>разделы: Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства, Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, Общевоинские 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>	
<p>ООД 10. Физическая культура</p>	<p>Дисциплина мотивирует обучающихся к укреплению здоровья, развитию основных физических качеств и повышение функциональных возможностей организма; совершенствует технико-тактические действия в базовых видах спорта. Изучает разделы: Средства физического воспитания: легкая атлетика, спортивные игры, зимние виды спорта, национальные виды спорта, гимнастика, плавание.</p>	<p>5/120</p>
<p>ООД 11. Физика</p>	<p>Дисциплина изучает фундаментальные физические законы и принципы, методы научного познания природы, навыки для рационального природопользования и защиты окружающей среды, обеспечения безопасности жизнедеятельности человека и общества. Изучает разделы: Механика, Тепловая физика, Электричество и магнетизм, Электромагнитные</p>	<p>6/144</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	колебания, Электромагнитные волны, Оптика, Элементы теории относительности, Квантовая физика, Нанотехнология и наноматериалы, Космология.	
ООД 12. Химия	Дисциплина изучает вещества и их превращения, законы и теории, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, химические процессы, законы и их закономерности для безопасного применения в реальной жизни. Изучает разделы: Частицы вещества, Периодичность. Закономерности протекания химических реакций, Энергетика химических реакций, Химия вокруг нас, Углерод и его соединения, Биохимия.	6/144
ООД 13. Биология	Дисциплина изучает развитие современных биологических знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации. Изучает 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, экосистема, популяция, Экология и влияние человека на окружающую среду.	4/96
ООД 14. Всемирная	Дисциплина предполагает	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
история	осмысление обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Изучает разделы: Цивилизация: особенности развития, Этнические и социальные процессы, Из истории государства, войн и революций, Развитие культуры, Цивилизация: особенности экономического развития, Политико-правовые процессы, Развитие общественно-политической мысли, Развитие образования и науки.	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
	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. Знать и различать основные экономические процессы происходящие на предприятии.	1/24
	РО 3.2. Владеть законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Казахстане и уметь составлять бизнес проекты.	1/24
ПМ 1. Соблюдение	РО 1.1. Владеть нормативно-	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
правил и норм охраны труда при выполнении первичной кулинарной обработки продуктов	технической документацией, техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарией и противопожарной безопасности.	
	РО 1.2. Выполнять первичную кулинарную обработку продуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	9/216
ПМ 2. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 2.1. Готовить и подготавливать из различных видов сырья к реализации ассортимент супов, соусов, гарниров и блюд из овощей, грибов.	4/96
	РО 2.2. Готовить и подготавливать к реализации ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов.	4/96
	РО 2.3. Готовить и подготавливать к реализации ассортимент блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	4/96
	РО 2.4. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	4/96
ПМ 3. Приготовление блюд лечебного и школьного питания, с учетом применения специальных методов кулинарной обработки продуктов	РО 3.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	3/72
	РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия по возрастным категориям.	9/216
ПМ 4. Приготовление основных блюд национальных кухонь мира	РО 4.1. Готовить блюда азиатской кухни.	5/120
	РО 4.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	5/120
	РО 4.3. Готовить блюда	5/120

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		европейской кухни.	
	ПМ 5. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 5.1. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	3/72
		РО 5.2. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	5/120
		РО 5.3. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	4/96
		РО 5.4. Формовать изделия из дрожжевого теста.	3/72
		РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	5/120
		РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 6. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 6.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	4/96
		РО 6.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	3/72
		РО 6.3. Разделять песочное тесто и заварное тесто.	3/72
		РО 6.4. Готовить и выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 7.1. Готовить кремы.	3/72
		РО 7.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель и шоколад для оформления изделий.	4/96
		РО 7.3. Готовить и оформлять десерты.	3/72
		РО 7.4. Готовить и оформлять пирожные и торты.	3/72
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216