

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.22 15:35

**Регистрационный номер**

19603

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.22 15:36

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

**Регион:**

Павлодарская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГП на ПХВ "Павлодарский технологический колледж"

**Партнеры-разработчики:**

Кафе "Зимняя вишня" г. Павлодар

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, способных самостоятельно решать профессиональные задачи с применением теоретических знаний и практических навыков по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Организация питания" приказ НПП РК "Атамекен" №284 от 22.10.2018 г.

**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:

31.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ72LAA00017626

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

042, 035

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

-

Отличительные особенности ОП:

Разработана в соответствии с образовательной программой зарубежного партнера " Soprano Group" ( Финляндия).

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучает виды и свойства функций, сведения о многочлене с одной и несколькими переменными, алгоритм решения, различные уравнения, системы уравнений, неравенства и системы неравенств, взаимное расположение пространственных фигур.	8/192
	ООД 2. Информатика	Изучает аппаратное и программное обеспечение, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	2/48
	ООД 3. Русский язык	Изучает лексику и культуру речи, морфологию, синтаксис и пунктуацию, виды эссе, тексты	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	различных типов и жанров, публицистического стиля, основы чтения, письма и говорения.	
ООД 4. Русская литература	Изучает поэзию, произведения великих русских классиков, основы взаимосвязи с казахской и мировой литературой и культурой, идейно-художественный, социально-исторический и духовно-эстетический аспект произведений различных жанров.	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Рассматривают теоретические вопросы, искусство слова, историко-литературный процесс, закономерности развития литературы, художественные произведения, основное содержание текста, а также функционально значимую информацию, выражающую намерения говорящего; извлекает из текста специальную информацию, суть терминов и основные части текста по социально-бытовой, социокультурной и учебно-познавательной сферам; оценивает содержание текста, различая факты и мнения; выявляет основные проблемы текстов различных стилей и жанров; анализирует текст, раскрывая связи и отношения между данными и явлениями, событиями, изложенными в тексте.	4/96
ООД 6. Иностранный язык	Изучает коммуникативные компетенции посредством обогащения словарного запаса на основе текстового материала профильной направленности, а	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	также ведения личной, деловой переписки, составлять резюме, виды написания эссе различного стиля на заданную тему, ведение диалоговой речи.	
ООД 7. История Казахстана	Формирует базовые навыки исторического мышления: интерпретация исторических источников, ориентация во времени и пространстве, навыки исторического анализа и объяснения.	4/96
ООД 8. Самопознание	Изучает основные формы социального взаимодействия людей в обществе, роль семьи в самоопределении человека, взаимосвязь потребностей, желаний и возможностей человека, необходимость развивать качества своего характера.	2/48
ООД 9. Физическая культура	Изучает свойства, формы и методы развития физических качеств, а также базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике, техники прыжка в длину с места и прыжка в длину с разбега, метания гранаты и толкания ядра, техническую и тактическую подготовку к игре в волейбол, футбол, гандбол, настольный теннис.	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному	4/96

		<b>Результаты</b>	
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>	
	долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан.		
ООД 11. Физика	Изучает фундаментальные физические законы и принципы, основы механики, тепловой физики, элементы теории относительности, нанотехнологии и наноматериалов, электричество и магнетизм, электромагнитные волны и оптику.	6/144	
ООД 12. Химия	Изучает частицы вещества, периодический закон и периодическую систему, энергетику химических реакций, аналитические методы в исследованиях, состав и структуру органических веществ, основы биохимии.	6/144	
ООД 13. Биология	Изучает развитие современных биологических знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовку всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни как наивысшей ценности.	3/72	
ООД 14. Всемирная история	Изучает проблемы, факты, способствующие познанию современных исторических и политических процессов, диалектическое понимание многомерности и противоречивости истории.	3/72	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1,1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2,5/60	
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические	2,5/60	

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		способности.	
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	2/48
		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.	0,5/12
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой" экономике.	0,5/12
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
	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.	1,5/36
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1,5/36
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2/48
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	2/48

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	2/48
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2/48
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1,5/36
		РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	1,5/36
		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.	1,5/36
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1,5/36
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	4/96
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	4/96
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	4/96
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	5/120
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	4/96
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	8/192
	ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием	РО 4.1. Выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов.	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	различных способов		
		РО 4.2. Определять и контролировать технологический процесс производства и качество готовой продукции.	4/96
		РО 4.3. Выполнять различные приемы на технологическом оборудовании.	4/96
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	4/96
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4/96
	ПМ 6. Приготовление блюд правильного питания	РО 6.1. Разрабатывать рацион правильного питания.	2,5/60
		РО 6.2. Применять инновационные технологии для приготовления блюд по правильному питанию.	2,5/60
	ПМ 7. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 7.1. Готовить блюда азиатской кухни.	4/96
		РО 7.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	3,5/84
		РО 7.3. Готовить блюда европейской кухни.	6,5/156
	ПМ 8. Приготовление и подача блюд по меню а-ля карт.	РО 8.1. Выполнять технологический процесс приготовления блюд, гарниров и десертов по меню а-ля карт.	2,5/60
		РО 8.2. Организовывать обслуживание на предприятиях питания.	2,5/60
	ПМ 9. Использование современных методов и технологий с учетом	РО 9.1. Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования,	1,5/36

<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>	
	требований международных стандартов WorldSkills	используемых при приготовлении горячих мясных, холодных блюд и закусок.	
		РО 9.2. Применять тепловое оборудование в холодном, мучном, горячем цехе.	2/48
		РО 9.3. Проводить расчеты готовой продукции.	2/48
		РО 9.4. Готовить горячие, холодные блюда, мучные изделия по стандартам Worldskills.	1,5/36
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216