

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 16:55

Регистрационный номер

19627

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 16:56

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Кондитер-оформитель, 3 W10130301 Повар

Регион:

Актюбинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП "Актюбинский колледж сервиса"

Партнеры-разработчики:

ИП "Тулесова Д.М"

Цель ОП:

Подготовка специалиста, компетентного в приготовлении качественных блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и шоколадных изделий, их презентация и продажа 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 22.10.2018 г. № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

№32-Кондитерское дело, №34-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:

14.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12016436

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

001

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

03.07.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты Объем кредитов/часов
ООД 1. Математика	Формирует математические знания, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая 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	7/168

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».	
ООД 2. Информатика	Формирует знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности. Изучает такие разделы как: «Аппаратное и программное обеспечение», «Представление данных», «Информационные процессы и системы», «Создание и преобразование информационных объектов», «Разработка приложений», «Компьютерные сети и информационная безопасность».	3/72
ООД 3. Русский язык	Совершенствует 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. Содержание дисциплины включает следующие 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	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология. 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. Синтаксис и пунктуация», «Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилстика»</p>	
<p>ООД.4. Русская литература</p>	<p>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. Содержание дисциплины включает следующие 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.5 Казахский язык и литература</p>	<p>Способствует совершенствованию языковых навыков на основе</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдению языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку. Содержание дисциплины включает следующие 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», «Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі», «Ұлттық театр – өнер ордасы», «Туризм: Экотуризм», «Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі», «Жастар мәселесінің түйіткілдері», «Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты», «Толеранттылық – елбірлігі», «Ұлт мұраты – ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші».</p>	
ООД 6. Иностранный	Повышает исходный уровень	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
язык	<p>владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, способствует овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности.</p> <p>Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».</p>	
ООД 7. История Казахстана	<p>Способствует осмыслению обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки».</p>	
ООД 8. Самопознание	<p>Содействует становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию, содействует принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулирует развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».</p>	2/48
ООД 9. Физическая культура	<p>Способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».</p>	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Формирует представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевойсковые 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>	4/96
ООД 11. Физика	<p>Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, содействует освоению знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы. Содержание</p>	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дисциплины включает следующие разделы: «Механика», «Тепловая физика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».	
ООД 12. Химия	Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, понимание химических процессов, законов и их закономерностей. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия и жизнь», «Химия вокруг нас».	6/144
ООД 13. Биология	Способствует пониманию сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации. Содержание дисциплины включает следующие 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»,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Биомедицина и биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экосистема, популяция», «Экология и влияние человека на окружающую среду».	
ООД 14. Всемирная история	Формирует историческое сознание личности через осмысление основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизации: особенности развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс».	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3/72
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3/72
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

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,25/6
	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.	0,25/6
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,75/18
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,25/6
ПМ 1. Подготовка сырья и приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	6/144
	РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2,5/60
	РО 1.3. Готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий .	0,5/12
	РО 1.4. Готовить дрожжевое тесто и изделия из него.	0,5/12
	РО 1.5. Готовить изделия из дрожжевого теста с начинками и фаршами.	0,5/12
	РО 1.6. Готовить дрожжевое слоенное тесто и изделия из него.	0,5/12
	РО 1.7. Готовить низкокалорийные дрожжевые изделия.	0,5/12

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Готовить блинчатое,сдобное пресное тесто и изделия из него.	2,5/60
		РО 2.2. Готовить пряничное,песочное тесто и изделия из него.	3,5/84
		РО 2.3. Готовить бисквитное и заварное тесто и изделия из него	2/48
		РО 2.4. Готовить слоеное тесто и изделия из него.	2/48
		РО 2.5. Готовить воздушно-белковое, миндальное тесто и изделия из него.	1,5/36
		РО 2.6. Готовить низкокалорийные изделия из бездрожжевого теста.	1,5/36
		РО 2.7 .Составлять калькуляцию для определения продажной цены кондитерских изделий.	1/24
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1.Готовить украшения из крема, рисовальной массы, желе, фруктов, цукатов, помады, глазури.	2/48
		РО 3.2.Готовить украшения из сахарной мастики, марципана, посыпок, карамели.	2/48
		РО 3.3.Выполнять подготовку шоколада, готовить конфеты и украшения для оформления изделий.	2/48
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	1/24
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	1/24
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	2/48
		РО 3.7. Готовить и оформлять миниатюры, индивидуальные торты и птифуры.	2/48
	ПМ 4. Приготовление	РО 4.1. Готовить национальные	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
национальных и восточных мучных кондитерских изделий	кондитерские изделия.	
	РО 4.2. Готовить восточные кондитерские изделия.	6/144
	РО 4.3. Применять базовые знания основ рисования и лепки в профессиональной деятельности.	1/24
	РО 4.4. Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при производстве на предприятиях общественного питания.	1/24
	РО 3.4. Владеть грамматикой и терминологией казахского иностранного языка для общения в сфере своей профессиональной деятельности."	2/48
ПМ 5.Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 5.1. Выполнять подготовку ингредиентов для приготовления пищи.	1/24
	РО 5.2. Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.	1/24
	РО 5.3. Выполнять первичную кулинарную обработку рыбы и полуфабрикаты из рыбы.	2/48
	РО 5.4. Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	4/96
ПМ 6.Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 6.1. Применять различные кулинарные методы.	2,5/60
	РО 6.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2,5/60
	РО 6.3. Готовить блюда из рыбы и	1,5/36

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	
	РО 6.4. Готовить блюда из мяса, из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, и красный основной соус и его производные.	8/192
	РО 6.5. Готовить супы и мучные блюда.	0,5/12
	РО 6.6. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	0,5/12
	РО 6.7. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	0,5/12
ПМ 7. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 7.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	4/96
	РО 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4/96
	РО 7.3. Составлять калькуляцию для определения продажной цены блюда.	2/48
	РО 7.4. Владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов. Вести профессиональную диалогическую речь на казахском и иностранном языках.	2/48
	РО 7.5. Рассмотреть решения с этической точки зрения.	0,5/12
	РО 7.6. Оценить успехи в продвижении устойчивого развития в профессиональной сфере.	0,5/12
ПМ 8. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 8.1. Готовить блюда азиатской кухни.	6/144
	РО 8.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	6/144

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем	
		кредитов/часов	
	РО 8.3. Готовить блюда европейской кухни.	4/96	
Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/168	