

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.25 14:45

**Регистрационный номер**

19717

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.25 14:47

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130301 Кондитер-оформитель,

3 W10130302 Повар

**Регион:**

Северо-Казахстанская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГУ «Тайыншинский колледж агробизнеса»

**Партнеры-разработчики:**

ИП "Казбекова Ж.М.", ИП "Николюк Е.В."

**Цель ОП:**

Подготовка высококвалифицированных рабочих кадров, владеющих профессиональными компетенциями повара и кондитера, необходимых для практического применения в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

Приказ № 284 от 22.10.2018 г. Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" "Организация питания"

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

Поварское дело, Кондитерское 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:**

12 апреля 2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ 12019483

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

007

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

30.12.2020 г.

**Отличительные особенности ОП:**

Без особенностей

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Способствует совершенствованию 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. Дисциплина изучает 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	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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;	
ООД 2. 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. Дисциплина 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. Синтаксис и пунктуация; экология: нефтяная и ядерная промышленность.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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. Стилистика;</p>	
<p>ООД 3. Русская литература</p>	<p>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. Дисциплина 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 4. Иностранный язык (Английский язык)</p>	<p>Способствует овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности. Дисциплина изучает разделы: Legend or Truth, Controversial Issues, Virtual reality, Out of this World, Stress and Fear, Imagination and Creativity, Reading for Pleasure, Independent Project, Making contact, Investigate and report on animal world: bats, eagles, bees and dolphins,</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Interviews and instructions, Unit. Investigate and report on timekeeping devices/Science video, Work and inventions, Social change and further study, Reading for pleasure, Clothes journeys.	
ООД 5. Всемирная история	Формирует историческое сознание личности через осмысление исторического прошлого и определениесвоего положения в современном мире, гражданской позиции, отношения к событиям и явлениям, понимая их сущность и направленность. Дисциплина изучает 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.	3/72
ООД 6. История Казахстана	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.Дисциплина изучает разделы: Цивилизация: особенности развития; этнические и социальные процессы; из истории государства, войн и революций; развитие культуры; цивилизация: особенности экономического развития; политико-правовые процессы;	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки.	
ООД 7. Самопознание	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. Дисциплина изучает разделы: «На пути познания»; «Становление личности»; «Жизнь в обществе»; «Мир человечества»; «На пути познания»; «Становление личности»; «Жизнь в обществе»; «Мир человечества».	2/48
ООД 8. География	Формирует знания, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем человечества возникающих на всех уровнях географического пространства. Дисциплина изучает разделы: методы географических исследований; картография и геоинформатика; природопользование и геоэкология; геоэкономика; геополитика; страноведение; глобальные проблемы человечества.	3/72
ООД 9. Математика	Формирует математические знания, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Дисциплина	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>изучает 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 применени; 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 элементы; объемы тел.</p>	
ООД 10. Информатика	<p>Формирует знания в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности. Дисциплина 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 11. Физика	<p>Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия</p>	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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. Дисциплина изучает разделы: механика; тепловая физика; электричество и магнетизм; электромагнитные колебания; электромагнитные волны; оптика; элементы теории относительности; квантовая физика; нанотехнология и наноматериалы; космология;</p>	
ООД 12. Химия	<p>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. Дисциплина изучает разделы: частицы вещества; периодичность. закономерности протекания химических реакций; энергетика химических реакций; химия вокруг нас; химия и жизнь;</p>	6/144
ООД 13. 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. Дисциплина 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; общевойсковые Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан; огневая подготовка; строевая подготовка; военная топография; основы военной робототехники; основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий; технологическая подготовка.</p>	
ООД 14. 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. Дисциплина изучает разделы: знания о физической культуре; средства физического воспитания.</p>	5/120
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	<p>РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.</p>	3/72
	<p>РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.</p>	2/48
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	<p>РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.</p>	2/48

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2/48
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Выработать правильные компетенции, опираясь на потребности рынка, разработать бизнес-модель и составить бизнес-план для старта своего бизнеса, владея основами маркетинга.	2/48
		РО 3.2. Владеть основными вопросами в области экономической теории и основ предпринимательства, анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
	ПМ 1. Подготовка сырья и замес теста	РО 1.1. Оценивать качество сырья для приготовления и замеса теста.	1/24
		РО 1.2. Замешивать различные виды теста.	2/48
		РО 1.3. Замешивать дрожжевое тесто опранным и безопарным методами.	7/168
	ПМ 2. Разделка теста, формование изделий из теста.	РО 2.1 Формовать изделия из бисквитного теста.	2/48
		РО 2.2. Разделять слоеное, песочное и заварное тесто и формовать изделия из него.	2/48
		РО 2.3 Выпекает различные изделия из теста.	5/120
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1 Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/48
		РО 3.2 Готовить сиропы, помады, карамель, сахарную мастику, желе.	3/72
		РО 3.3 Готовить крема.	2/48
		РО 3.4. Готовить оформлять кондитерские изделия.	7/168

<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>		<b>Результаты обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		РО 3.5. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста, применять различные приемы приготовления отделочных полуфабрикатов.	14/336
ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов		РО 4.1 Выполнять первичную и кулинарную обработку овощей.	2/48
		РО 4.2. Выполнять первичную обработку рыбы.	2/48
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы.	2/48
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса и птицы.	6/144
		РО 4.5. Готовить блюда из яиц и творога.	2/48
		РО 4.6. Готовить бульоны и супы.	4/96
		РО 4.7. Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты.	3/72
ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приёмов при приготовлении лечебного и школьного питания		РО 5.1 Владеть вопросами диетического питания.	2/48
		РО 5.2. Готовить диетические блюда для детского питания.	2/48
		РО 5.3 Пользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, составлять технологические карты.	2/48
		РО 5.4. Соблюдать, анализировать специальные кулинарные приемы и технологический процесс при приготовлении блюд лечебного, школьного и диетического питания.	1/24
		РО 5.5 Готовить блюда лечебного и школьного питания.	3/72

<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 6. Оформление и реализация готовой продукции	РО 6.1 Готовить и оформлять банкетные блюда.	4/96
		РО 6.2. Отпускать готовую продукцию с линии раздачи.	2/48
		РО 6.3. Характеризовать ассортимент различных национальных блюд народов мира.	3/72
		РО 6.4. Оформлять и реализовать готовую продукцию.	12/288
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216