

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.26 10:21

**Регистрационный номер**

19793

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.26 10:22

**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):**

КГКП "Высший строительно-экономический колледж"

**Партнеры-разработчики:**

ОО "Ассоциация рестораторов и отельеров СКО"

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов рабочих квалификаций, способных самостоятельно и ответственно выполнять практические работы по изготовлению качественной кондитерской и шоколадной продукции, приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продаже в организациях питания.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

« Организация питания» № 284 от 22.10.2018 г Приложение № 2 к приказу заместителя Председателя Правления национальной палаты предпринимателей Республики Казахстана "Атамекен"

**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:**

07.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ 89LAA00032258

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

№016, 013

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

12.06.2019 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ООД 1. Математика	Изучаются определение и способы задания функции, свойства функции, свойства тригонометрических функций и их графики, тригонометрические уравнения и неравенства, элементы комбинаторики и их применение, многочлены с несколькими переменными, однородные и симметрические многочлены, предел функции, производные и применение производных, случайные величины и их числовые характеристики, первообразная и интегралы, степенная функция, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, элементы математической статистики, аксиомы стереометрии, угол в пространстве, прямоугольная система координат,		8/192

<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>		<b>Результаты обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		многогранники, тела вращения и их элементы, объемы тел	
	ООД 2. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение; представление данных; информационные процессы и системы; создание и преобразование информационных объектов; Web- проектирование; разработка приложений; компьютерные сети и информационная безопасность.	2/48
	ООД 3. Русский язык	Изучается материал по формированию навыков слушания и говорения, чтения и письма, соблюдению норм литературного языка (орфоэпических, орфографических, лексических и грамматических) и правил речевого этикета в устной и письменной речи в различных сферах и ситуациях общения; использованию знаний о русском языке.	3/72
	ООД 4. Русская литература	Изучается материал по совершенствованию способности контекстного рассмотрения литературных явлений, умений сопоставлять литературные факты, проводить аналогии, выстраивать литературные параллели, по формированию знаний, умений и навыков, способствующих успешной социальной адаптации, пониманию ценности литературы как духовного наследия, совершенствованию навыков критического анализа, сравнения, обобщения, навыков критического чтения и интерпретации текста, духовных ценностей человека, готового к саморазвитию и	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	самосовершенствованию, воспитание компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения, по развитию коммуникативных навыков.	
ООД 5. 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. 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	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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 6. Иностранный язык	Изучаются все виды речевой деятельности по содержанию Speaking ( говорение), Writing ( письмо), Reading ( чтение), Listening ( аудирование), Use of English ( использование английского языка). Изучают основную идею текста, определяют факты и мнения, понимают детали, делают выводы, заполняют таблицы, диаграммы, схемы, анкеты, формы, описывают события, используют информацию, связывают и согласовывают предложения и абзацы в тексте, правильно используют пунктуацию, выражают собственное мнение.	4/96
ООД 7. История Казахстана	Изучаются особенности Центрально-азиатской цивилизации, этнические и социальные процессы, исторические этапы формирования государственности на территории Казахстана, особенности экономического развития, политико - правовые процессы, развитие культуры, общественно-политической мысли, образования и науки.	4/96
ООД 8. Самопознание	Изучаются развитие и становление	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>нравственных основ личности, её духовного совершенствования и самореализации, гармоничного развития, условия для личностного и профессионального роста юношей и девушек, содействуя принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулируя развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия.</p>	
ООД 9. Физическая культура	<p>Совершенствуются физические качества и психофизиологические способности, характеризуются основы физической нагрузки и способы ее регулирования.</p>	5/120
ООД10. Начальная военная и технологическая подготовка	<p>Изучаются конституционные права и обязанности граждан по защите Родины, практические умения и навыки военного дела, гражданской обороне населения, способы оказания первой доврачебной помощи и действия в чрезвычайных ситуациях для сохранения своего здоровья и здоровья окружающих.</p>	4/96
ООД 11. Химия	<p>Изучаются частицы вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, химия Земли, углерод и его соединения.</p>	6/144
ООД 12. Физика	<p>Изучаются фундаментальные законы классической и современной физики; законы механики, термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной и квантовой физики; овладение методов лабораторных исследований.</p>	6/144
ООД 13. Биология	<p>Изучаются основные положения</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	клеточной теории, этапы обмена веществ и энергии, способы размножения в органическом мире, основные закономерности наследственности и изменчивости, биомедицина, биоинформатика и биотехнология.	
ООД 14. Всемирная история	Изучаются особенности развития цивилизаций, этнические и социальные процессы, истории государства, войн и революций, развитие культуры, политико-правовые процессы, развитие общественно- политической мысли, образования и науки.	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	4/96
	1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	4/96
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	2.1. Владеть основными информационно-коммуникационных технологий	2,25/54
	2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1,75/42
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
	РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в РК.	1/24
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	2/48
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.	1,5/36
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1,5/36
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	4/96
	РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4/96
	РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2/48
	РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
	РО 2.3. Разделять песочное тесто.	1/24
	РО 2.4. Разделять заварное тесто.	1/24
	РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4/96
	РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
ПМ 3. Приготовление и оформление кондитерских изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.2.Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	1/24
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	1/24
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	4/96
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные	4/96
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты	5/120
	ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1,5/36
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	4/96
		РО 4.3.Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	4/96
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	4/96
		РО 4.5.Готовить супы и холодные блюда, закуски.	4/96
		РО 4.6.Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	4/96
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	4,5/108
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для	4/96

<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
		школьного питания.	
ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.		2,5/60
	РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.		2,5/60
	РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни		5,5/132
Промежуточная, итоговая аттестация	-		13,5/324