Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре
2022.08.02 16:53

Регистрационный номер
20106

Дата обновления паспорта ОП:
2022.08.02 16:53

Код и наименование специальности:
10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:
3W10130301 Кондитер-оформитель
3 W10130302 Повар
4 S10130303 Технолог

Регион:
Восточно-Казахстанская область

Организация ТиППО (Разработчик):
КГКП "Колледж бизнеса и сервиса" управления образования ВКО

Партнеры-разработчики:
ТОО "Тумар-кондитер", ресторан "Хан Тенгри", рестобар " Selfi"

Цель ОП:
Подготовка профессионально- компетентных специалистов, владеющих теоретическими знаниями и практическми навыками по технологии приготовления, отпуска, хранения, транспортирования и реализации, а также оценки качества различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах, кафе, столовых, лечебных организациях и других местах общественного питания.

Уровень по НРК:
3
4

Уровень по ОРК:
3-4

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;
"Организация приготовления еды", приложение № 52 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019г. №262;
"Производство хлебобулочных и кондитерских изделий", приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):
Компетенция № 34 "Кондитерское дело", Компетенция № 32 "Поварское дело"

Форма обучения:
очная

База образования:
основное среднее образование

Язык обучения:
русский

Общий объем кредитов:
240

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:
26.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:
KZ31LAA00007888

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:
№071, №072, №074

Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):
22.12.2018 г.

Отличительные особенности ОП:
-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	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. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Еңбек нарығы және сұраныс», «Отандық өнеркәсіп өнімі», «Қазақ	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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».	
	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. Содержание дисциплины включает следующие	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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. 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».	
	ООД 3. Русская литература	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»,	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		«Семейные ценности», «Человек в эпоху перемен», «Человек в эпоху тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».	
	ООД 4. Иностранный язык	Повышает исходный уровень 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. 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».	4/96
	ООД 5. 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	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Содержание дисциплины включает следующие 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».	
	ООД 6. Математика	Формирует математические знания, необходимые 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 система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».	8/192

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 7. 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».	2/48
	ООД 8. Начальная военная и технологическая подготовка	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», «Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Строевая	4/96

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий», «Технологическая подготовка».	
	ООД 9. Физическая культура	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».	5/120
	ООД 10. 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. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».	2/48
	ООД 11. Химия	Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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».	
	ООД 12. Физика	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 дисциплины включает следующие разделы: «Механика», «Тепловая физика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».	6/144
	ООД 13. География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	
	ООД 14. 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», «Биомедицина и биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экосистема, популяция», «Экология и влияние человека на окружающую среду».	3/72
	БМ 1. Развитие совершенствования физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	6/144
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	5/120
	БМ 2. Применение информационно-	РО 2.1. Владеть основами информационно-	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	коммуникационных и цифровых технологий	коммуникационных технологий	
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных порталов	1/24
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	2/48
		РО 3.2. Владеть основными вопросами в области экономической теории. 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
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию	1/24
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации	1/24
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права	1/24
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии	1/24
	ПМ 1. Изготовление дрожжевого тесто и изделий из него	РО 1.1. Выполнять работы по подготовке рабочего места	2/48
		РО 1.2. Соблюдать стандарты чистоты и технику безопасности на рабочем месте	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста	3/72
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста	2/48
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста	2/48
		РО 1.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	3/72
	ПМ 2. Изготовление мелкоштучных кондитерских изхделий из различных видов теста (пресные) и изделий из них	РО 2.1. Осуществлять замес бездрожжевого теста в зависимости от технологического процесса	3/72
		РО 2.2. Разделывать, формовать, выпекать изделия из бездрожжевого теста, готовить сиропы.	3/72
		РО 2.3. Готовить отделочные полуфабрикаты и оформлять мелкоштучные кондитерские изделия	3/72
		РО 2.4. Оценивать качество готовой продукции.	2/48
		РО 2.5. Составлять калькуляцию продукции	3/72
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы	2/48
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель	2/48
		РО 3.3. Готовить конфеты и шоколадные изделия	3/72
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты	2/48
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные	3/72
		РО 3.6. Готовить и оформлять	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		торты	
	ПМ 4. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	РО 4.1. Разрабатывать и вносить коррективы в планы кондитерского цеха	3/72
		РО 4.2. Оценивать организацию процессов кондитерского производства	2/48
		РО 4.3. Производить контроль работы кондитерского цеха	3/72
	ПМ 5. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов сиспользованием различных способов	РО 5.1. Производить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и правила техники безопасности	3/72
		РО 5.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные	3/72
		РО 5.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне	3/72
		РО 5.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика,красный основной соус и его производные	3/72
		РО 5.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски	3/72
		РО 5.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога	3/72
		РО 5.7. Готовить блюда и изделия из муки	3/72
	ПМ 6. Выполнение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 6.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	4/96
		РО 6.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ПМ 7. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 7.1. Готовить блюда азиатской кухни	3/72
		РО 7.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	4/96
		РО 7.3. Готовить блюда европейской кухни	3/72
	ПМ 8. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	РО 8.1. Планировать процессы основного производства	3/72
		РО 8.2. Организовывать и координировать процессы производства	3/72
		РО 8.3. Производить контроль и оценку эффективности процессов основного производства	4/96
	ПМ 9. Управление и обеспечение снабжения производства	РО 9.1. Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение	2/48
		РО 9.2. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства приготовления подуктов питания	2/48
		РО 9.3. Анализировать и оценивать качество поставляемых товаров	3/72
		РО 9.4. Выбирать наиболее выгодные формы и виды организации поставок	2/48
		РО 9.5. Соблюдать правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.	2/48
	ПМ 10. Организация производственного процесса предприятий питания	РО 10.1. Соблюдать нормативные правовые акты Республики Казахстан регулирующие деятельность предприятий питания	2/48
		РО 10.2. Разрабатывать планы	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		основного производства по отдельным видам процессов	
		РО 10.3. Составлять производственную программу предприятий с полным циклом производства	2/48
		РО 10.4. Организовывать рабочие места по изготовлению продукции	3/72
		РО 10.5. Контролировать правильную эксплуатацию оборудования	2/48
	ПМ 11. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	РО 11.1. Приготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь (WS)	3/72
		РО 11.2. Разрабатывать рецептуры блюд и кулинарных изделий, фирменных блюд и сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн»	2/48
		РО 11.3. Контролировать непосредственное изготовление продукции	3/72
		РО 11.4. Применять современные требования к дизайну, оформлению и украшению блюд	2/48
		РО 11.5. Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности	2/48
	ПМ 12. Разработка внутренней документации	РО 12.1. Создать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию	3/72
		РО 12.2. Разработать технико – технологические, технологические, калькуляционные карты, технические условия, стандарты предприятия	3/72
		РО 12.3. Соблюдать порядок	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		утверждения документации	
		РО 12.4. Составлять служебные документы	2/48
		РО 12.5. Анализировать и обработать информацию	2/48
	Промежуточная, итоговая аттестации	-	16/384