

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.08.18 15:26

**Регистрационный номер**

21203

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.08.18 15:26

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар

3 W10130301 Кондитер-оформитель

**Регион:**

Карагандинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГУ "Сатпаевский индустриальный колледж"

**Партнеры-разработчики:**

ТОО " ULY-DALA", Г.ЖЕЗКАЗГАН

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, способных самостоятельно решать практические задачи, организовывать и обеспечивать процесс приготовления и формирования ассортимента блюд, кулинарных изделий, напитков и готовить различные блюда по специальным рецептам.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

4

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

ПС "Организация питания Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" № 284 от 22.10.2018;

Приложение № 15 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 27.12.2019;

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

[1] Лист1!\$ C\$15

**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:**

31.06.22 г

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№130122821 от 14.08.2013

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

006

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Формирует применение знаний при решении задач по темам: элементы линейной и векторной алгебры; элементы аналитической геометрии; дифференциальное исчисление функций одной и нескольких переменных, их приложения. Моделируют и исследуют простейшие прикладные задачи. Дисциплина 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 применение; Первообразная и	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>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 2. Информатика	<p>Формирует использование компьютерной техники для изучения закономерностей, структур, методов и общих свойств информации. Дисциплина изучает разделы: Аппаратное и программное обеспечение; Представление данных. Описать функции УУ, АЛУ и регистров памяти как отдельных частей процессора; Информационные процессы и системы. Определяет типы данных в базе данных ( SQL 2) Создает форму для ввода данных ( SQL ( эс кю эль)) и отчеты, используя извлеченные данные ( SQL ( эс кю эль)); Создание и преобразование информационных объектов. Использует HTML ( аш ти эм эл) -теги при разработке web (- страниц; Разработка приложений. Работает с платформой Crowdfunding; Компьютерные сети и информационная безопасность. Оценивает необходимость шифрования данных; объясняет использование мер безопасности данных пользователя: пароли, учетные записи, аутентификация, биометрическая аутентификация.</p>	2/48
ООД 3. Русский язык	<p>Совершенствует функциональную грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.</p> <p>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. 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 4. Русская литература</p>	<p>Ознакомливает обучающихся с произведениями художественной литературы, развивает их аналитические способности, формирует эстетический вкус и личностные позиции по отношению к вечным ценностям литературы.</p> <p>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>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 5. Казахский язык и литература	<p>Способствует совершенствованию языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдения 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 байлығы; Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік; Бөлім. 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>	4/96
ООД 6. Иностранный язык	<p>Формирует использование иностранного языка в межличностном общении и профессиональной деятельности. Обучает всем видам речевой деятельности (аудированию, говорению, чтению, письму). Дисциплина изучает разделы: Unit.</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>Legend or truth; Unit. Natural disasters; Unit. Virtual reality; Unit. Organic and non-organic worlds; Unit. Reading for pleasure; Unit. Capabilities of human brain; Unit. Breakthrough technologies; Unit. Space X 2; Unit. Making connection in biology; Unit. Investigate and report on animal world bats, eagles, bees and dolphins; Unit. Human brain; Unit. Investigate and report in timekeeping devices. Science video; Unit. Work and inventions; Unit. Reading for pleasure; Unit. Recent advances in technology; Unit. Independent project; Unit. The clothes of chemistry.XIV Unit. STEM (4 hours)</p>	
<p>ООД 7. История Казахстана</p>	<p>Формирует знания о возникновении и развитии казахского этноса, государственно-правовой системы, хозяйства, культуры, общественных и социальных отношений в Казахстане на различных этапах истории. 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; Развитие общественно-политической мысли; Развитие образования и науки.</p>	<p>4/96</p>
<p>ООД 8. Самопознание</p>	<p>Содействует развитию и обогащению духовного мира человека, становлению и развитию личности и формирует осознания своей идентичности и предназначения, развивает мышление, ответственность обучающихся за самообразование и профессиональное развитие. Дисциплина изучает разделы: «На пути познания»; «Становление личности»; «Жизнь в обществе»; «Мир человечества»; «На пути познания» «Становление личности»; «Жизнь в обществе»; «Мир человечества».</p>	<p>2/48</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 9. Физическая культура	Формирует понятия физической культуры обучающихся, осуществление физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности. Содействует развитию физических данных, оптимального уровня двигательных способностей обучающихся. Дисциплина изучает разделы: Знания о физической культуре; Легкая атлетика; Спортивные игры; Гимнастика; Плавание.	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует знания о военной службе и военном деле и приобретении практических навыков строевой подготовки, обращения с оружием (автомат, гранаты), практическая стрельба, средствами индивидуальной защиты (противогаз, обще войсковой защитный комбинезон), медицинскими перевязочными материалам, проведение военно-полевых сборов. Дисциплина изучает 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 подготовка; Военная топография; Основы военной робототехники; Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий; Технологическая подготовка.	4/96
ООД 11. Химия	Формирует у обучающихся практико-ориентированных знаний, понятий, теорий и законов химической науки; овладение умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе,	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>лаборатории, на производстве и в повседневной жизни; развивает умений обращаться с веществами и лабораторным оборудованием на практических занятиях, с соблюдением правил техники безопасности; воспитание отношения к химии как к одному из фундаментальных компонентов естествознания и элементу общечеловеческой культуры. Дисциплина изучает разделы: Частицы вещества; Периодичность; Закономерности протекания химических реакций; Энергетика химических реакций; Химия вокруг нас; Химия и жизнь.</p>	
ООД 12. Биология	<p>Формирует, у обучающихся, основные современные знания и умения в области биологии, определяющие роль человека в природе на основе понимания законов ее развития; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни, как наивысшей ценности. Дисциплина изучает 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.</p>	6/144



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 13. География	<p>Формирует основные понятия в области географии и обучает методам географических исследований, картографии и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества. Дисциплина изучает разделы: Методы географических исследований; Картография и геоинформатика; Природопользование и геоэкология; Геоэкономика; Геополитика; Страноведение; Глобальные проблемы человечества.</p>	3/72
ООД 14. Физика.	<p>Формирует у студентов таких знаний и понятий, как физические основы механики, механические колебания и волны в упругих средах, основы молекулярной физики и термодинамики, электростатика и постоянный ток, электромагнетизм, электромагнитные колебания и волны, волновая оптика и элементы квантовой оптики, физика атома и атомного ядра. Использование полученных навыков для рационального природопользования и защиты окружающей среды, обеспечения безопасности жизнедеятельности человека и общества. Дисциплина изучает разделы: Механика; Тепловая физика; Электричество и магнетизм; Электромагнитные колебания; Электромагнитные волны; Оптика; Элементы теории относительности; Квантовая физика; Нанотехнология и наноматериалы; Космология.</p>	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств.	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	0,5/12
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
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.	0,25/6
	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.	1,5/36
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,25/6
ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности при первичной и тепловой кулинарной обработке продуктов с использованием различных способов.	2/48
	РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	3/72
	РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	3,5/84
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	3/72
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	3/72
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	3/72
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	6/144
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	6/144
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира.	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	7/168
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	6/144
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	8/192
	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	РО 4.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 4.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2/48
		РО 4.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2/48
		РО 4.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	2/48
		РО 4.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	2/48
		РО 4.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
		РО 4.7. Выпекать полуфабрикаты и	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	изделия из теста.	
ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	РО 5.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2/48
	РО 5.2. Разделявать слоеное тесто и формовать изделия из него.	1,5/36
	РО 5.3. Разделявать песочное тесто.	1,5/36
	РО 5.4. Разделявать заварное тесто.	2/48
	РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
	РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2,5/60
ПМ 06. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий.	РО 6.1. Готовить кремы.	5/120
	РО6.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	5/120
	РО 6.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	4/96
	РО 6.4. Готовить и оформлять десерты.	7/168
	РО 6.5. Готовить и оформлять пирожные.	6,5/156
	РО 6.6. Готовить и оформлять торты.	5/120
Промежуточная, итоговая аттестация	-	8/192