

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.20 17:56

**Регистрационный номер**

19282

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.20 17:57

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар

**Регион:**

г. Алматы

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»

**Партнеры-разработчики:**

ТОО « Crown Star» Отель «Казахстан»

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи по приготовлению различных блюд, напитков и кулинарных изделия, оформления и подачи блюд.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

Приложение №2 к приказу Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. №284 «Организация питания»;  
Приказ Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 17.01.2017 г. №3 «Индустрия питания»

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

« Поварское дело»-34

**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:**

28.08.2021 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ К Z 87LAA00001642

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

№ЗW10130302-№011

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

27.01.2022 г.

**Отличительные особенности ОП:**

ОП разработана на основе зарубежной программы « Soprano Group» ( Финляндия) в рамках проекта «Жас маман».

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
ООД 1. Математика	Изучаются виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций, выражений содержащих обратные тригонометрические функции, решать задачи с применением дискретной случайной величины, алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений, графики и свойства логарифмической функции, математические модели задач, задачи на нахождение элементов многогранников, площади поверхности и стереометрические задачи		8/192
ООД 2. Информатика	Изучаются области аппаратного и программного обеспечения,		2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	
ООД 3. Русский язык	Изучаются фонетика, лексика, морфология, словообразование, синтаксис и пунктуация; стили речи, нормы современного русского языка; составление разных видов плана; изложение материала, представление информации в виде графика, диаграммы, схемы,; создание текстов научно-популярного подстиля.	3/72
ООД 4. Русская литература	Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе, сочинения и изложения; заучивание наизусть текстов; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема , сюжет и композиция произведения.	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются фонетико-морфологические синтаксические и лексические особенности речи; структурная система языка, значения слов, особенности употребления, изменения в функциональных стилях; применение активных слов в речи; умение участвовать в диалоге, полилоге по определенной теме; составлять интервью на	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>конкретную тему; продолжать беседу, вести дискуссию; анализировать, обрабатывать, обобщать и использовать информацию, связанную с темой; способностью распознавать функциональные свойства языка и использовать их для передачи мысли. Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе; заучивание наизусть стихотворений; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема, сюжет и композиция произведения.</p>	
<p>ООД 6. Иностранный язык</p>	<p>Изучается фонетика, лексика, грамматика, единственное и множественное число в английском языке, личные местоимения, артикли, глаголы, транскрипция, словарь по английскому языку, пересказывают тексты, пишут сочинения.</p>	<p>4/96</p>
<p>ООД 7. История Казахстана</p>	<p>Изучаются основные этапы истории Казахстана с древнейшей эпохи до наших дней, непрерывность и преемственность этногенеза, становления и развития государственности казахского народа, динамику развития отечественной истории.</p>	<p>4/96</p>
<p>ООД 8. Самопознание</p>	<p>Изучаются формирование духовно-нравственной природы и творческого потенциала, развиваются позитивное мышление, гуманистическое мировоззрение и навыки служения обществу.</p>	<p>2/48</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 9. Физическая культура	Изучается техника безопасности, здоровый образ жизни, правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, и т.д, настольный теннис), в национальных, базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике.	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевойсковые Уставы Вооруженных Сил, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности. Изучается тактическая, огневая, сторожевая подготовка, общевойсковые уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстана, военная топография	4/96
ООД 11. Физика	Изучаются основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	6/144
ООД 12. Химия	Изучаются современную теорию строения атома, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химия вокруг нас и в жизни. Проведение лабораторных опытов и практических работ	6/144
ООД 13. Всемирная история	Изучаются представление о истории, исторических источниках, философских	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	концепций исторического развития, оценочных характеристик исторических знаний, периодизация всеобщей истории	
ООД 14. Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия Клеточная биология, структурные компоненты хлоропласта и их функции. Пигменты фотосинтеза. механизм разных типов транспорта веществ.клеточного дыхания, функции почек в процессе очищения крови человека,закономерности наследственности,положения теории эволюции, этапы эволюции жизни на Земле, роль и значение биотехнологии в жизни человека.	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2/48
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2/48
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
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,5/12
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
	РО 3.3. Понимать тенденции	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
ПМ 1. Приготовление блюд массового производства завтраки и гарниры.	РО 1.1. Планировать трудовую деятельность руководствуясь нормативными документами.	1/24
	РО 1.2. Выбирать, принимать, организовывать хранение и обрабатывать сырье и материалы.	1/24
	РО 1.3. Готовить различные блюда массового производства завтраки и гарниры.	1/24
	РО 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования.	1/24
	РО 1.5. Выполнять работу в качестве повара завтраков и гарниров .	3/72
ПМ 2. Приготовление блюд массового производства обедов и приготовление ужинов	РО 2.1. Планировать трудовую деятельность руководствуясь нормативными документами.	1/24
	РО 2.2. Выбирать, принимать, организовывать хранение и обрабатывать сырье и материалы.	1/24
	РО 2.3. Подготовить посуду и следить за ее достаточностью.	1/24
	РО 2.4. Готовить холодные блюда и закуски.	1/24
	РО 2.5. Готовить горячие блюда.	1/24
	РО 2.6. Оценивает собственную компетентность и коррелировать свою деятельность.	0,5/12

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.7. Принимать заказы, калькулировать и адаптировать рецепты, планировать сроки и последовательность приготовления пищи.	0,5/12
		РО 2.8. Обеспечивать работу технологического оборудования.	2/48
		РО 2.9. Выполнять работу в качестве повара обеденных блюд и ужинов.	8/192
	ПМ 3. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 3.1. Применять знания по вегетарианским и специальным диетам.	1/24
		РО 3.2. Интерпретировать этикетки продуктов для приготовления обеденных блюд, подходящих для специальных диет.	0,5/12
		РО 3.3. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	0,5/12
		РО 3.4. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	0,5/12
		РО 3.5. Оценивать собственную компетентность и коррелировать свою деятельность.	0,5/12
		РО 3.6. Выполнять работу в качестве повара блюд лечебного и школьного питания.	5/120
	ПМ 4. Приготовление блюд для особых случаев, банкетов. Производство блюд по меню a la carte	РО 4.1. Готовить блюда, гарниры и десерты по меню a la carte и для особых случаев, банкетов.	1/24
		РО 4.2. Планировать свою деятельность и ежедневные задания в соответствии с нормативными документами.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 4.3. Обеспечивать работу современного технологического оборудования.	2/48
	РО 4.4. Принимать заказы, калькулировать и адаптировать рецепты, планировать сроки и последовательность приготовления пищи.	1,5/36
	РО 4.5. Выполнять работу в качестве повара банкетных блюд и блюд по меню a la carte.	19,5/468
ПМ 5. Приготовление блюд в съедобной посуде	РО 5.1. Применять съедобную посуду при подаче блюд .	1/24
	РО 5.2. Готовить блюда по заказу клиентов в съедобной посуде.	1/24
	РО 5.3. Выбирать, принимать, организовывать хранение и обрабатывать сырье и материалы.	1/24
	РО 5.4. Калькулировать и адаптировать рецепты, планировать сроки и последовательность приготовления съедобной посуды.	1/24
	РО 5.5. Применять инструменты бережливого производства.	1/24
	РО 5.6. Выполнять работу в качестве помощника повара .	6/144
ПМ 6. Проведение профессиональных теоретических и практических исследований	РО 6.1. Выполнять конкурсное задание WorldSkills по компетенции "Поварское дело".	2/48
	РО 6.2. Готовить авторские блюда, придерживаясь популярных трендов.	1/24
	РО 6.3. Разрабатывать и готовить авторские блюда.	9/216
ПМ 7. Работа в ресторанном бизнесе	РО 7.1. Планировать деятельность ресторана руководствуясь нормативными документами.	0,5/12

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 7.2. Реализовывать бизнес-модель ресторана в соответствии с миссией.	0,5/12
		РО 7.3. Вести переговоры с партнерами и клиентами с целью заключения договоров, в том числе на государственном и иностранном языках.	2,5/60
		РО 7.4. Вести работу с клиентами в соответствии с бизнес-идеей или миссией компании.	1/24
		РО 7.5. Использовать ИКТ и программное обеспечения для ведения учета кассы и производства, точки продаж ( POS).	1/24
		РО 7.6. Внедрять различные ноу-хау в ресторанном бизнесе, адаптировать к потребностям клиентов.	1/24
		РО 7.7. Работать совместно с другими сотрудниками.	1/24
		РО 7.8. Разрабатывать и внедрять бизнес-идеи в ресторанный бизнес.	21,5/516
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/168