

«УТВЕРЖДАЮ»

ГУ "Управление образования области Жетісу"

Руководитель ГСКП "Сарканского политехнического колледжа"

 Е.Е. Дарынбаев

« 2026г

«СОГЛАСОВАНО»

ИП «Мухамадиева»

 С.М. Мухамадиева

« 2026г

САРКАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНИЧЕСКОЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Код и наименование уровня образования: 101 Сфера обслуживания

Специальность: 10130300 Организация питания

Квалификация: 3W10130302 Повар

Форма обучения: очное

Нормативный срок обучения:

На базе среднего образования - 10 месяцев

1. Паспорт образовательной программы

Код и наименование специальности:	10130300 Организация питания
Код и наименование квалификации/квалификаций:	3W10130302 Повар
Цель ОП:	Подготовка специалистов рабочей квалификации, способных самостоятельно производить весь цикл технологического процесса организации питания. Формировать у обучающихся профессиональные знания, умения и навыки.
Нормативно-правовая обеспеченность в области образования	Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании» (с изменениями и дополнениями от 01.05.2023 г.); Приказ Министра образования Приказ министра образования Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348» Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования". Приложение 5; Приказ Министра просвещения РК от 6 июня 2023 года № 161 "О внесении изменений в приказ Министра просвещения в Приказ Министра просвещения РК от 03 августа 2022 года № 348 "Об утверждении государственных общеобразовательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования". Приказ Министра просвещения РК от 06 января 2023 года №1 "Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального образования" Приказ министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500" Об утверждении специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования "(с изменениями и дополнениями) приказ министра образования Республики Казахстан от 4 октября 2022 года №500" Об утверждении классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования" 416 приложение № 1; "По циклу или модулю общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования Приказ Министра образования и науки от 21 января 2016 года № 50 "Об утверждении правил организации дуального обучения"
Профессиональный стандарт (при наличии):	Приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):	Сфера услуг Поварское дело 34
Отличительные особенности ОП:	Дуальное обучение

2. Перечень компетенции	
Индекс компетенции	Наименование компетенции
Общеобязательные модули	
К 1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности. Развитие патриотизма и гражданственности, национального самосознания, здравого смысла и антикоррупционной культуры.
К 2	Использование информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.
К 3	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства, и финансовой грамотности в профессиональной деятельности.
Профессиональные модули	
К 4	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции.
К 5	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента соответствующим стандартам WORLDSKILLS.
К 6	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров.
К 7	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания. Современные требования к экологической и промышленной безопасности.

3. Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Краткое описание дисциплины	Результаты обучения	Объем кредитов/ часов
Общеобразовательные модули				
15	ООМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры, основы физиологического и спортивного совершенствования; основы здорового образа жизни, скорость физических упражнений; сила, выносливость, быстрота, средства передвижения, способность к многоборью. Патриотизм и гражданственность, национального самосознания, здорового смысла и антикоррупционной культуры.	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизические способности. РО 1.3. Формирование основ физической культуры, направленных на здоровое физическое развитие, приобретение спортивно-специфических двигательных навыков и физических способностей для дальнейшей трудовой деятельности. Развитие патриотизма и гражданственности, национального самосознания, здорового смысла и антикоррупционной культуры.	К1
16	ООМ 2 Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	Информационно-коммуникационные и цифровые технологии в профессиональной деятельности; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; средства информационных технологий, современное программное обеспечение.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий. РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов. Сформирование у обучающихся навыков использования современных информационных технологий и программ в профессиональной сфере в технико-технологическом направлении.	К2
17	ООМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	Основные принципы рыночной экономики, мониторинг, спрос, предложение, монополии и конкуренция; развития предпринимательства и субъектов рыночных отношений и финансовой грамотности. Бизнес-планы, презентации, экономические затраты и результаты деятельности предприятия, достоинства и недостатки коммерческих идей, собственное дело в профессиональной деятельности, инвестиционная привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории и финансовой грамотности. РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	К3
Профессиональные модули				
18	ПМ 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции - Основы товароведения пищевых продуктов - Оборудование предприятий питания - Технология приготовления пищи - Охрана труда. - Организация производства на предприятиях питания. - Производственное обучение. - Ознакомительная практика.	Рабочее место и технологические оборудования, производственные инвентари, инструменты, весоизмерительные приборы. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация.	РО 1.1. Выполнение инструкций по организации рабочего места и охране труда. РО 1.2. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и правила ухода за ними. РО 1.3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов. РО 1.4. Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	К 4
19	ПМ 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (Worldskills) - Технология приготовления пищи - Оборудование предприятий питания - Товароведение пищевых продуктов - Организация предприятий питания - Производственное обучение.	Стандарты Worldskills, блюда различного ассортимента, разнообразие меню, различное новейшее оборудование, инструменты, инвентарь, оборудование и рабочее место повара. Подача, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. Блюда, напитки и кулинарные изделия и другая продукция разнообразного ассортимента (Worldskills)	РО 2.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. РО 2.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (Worldskills).	К 5

	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров - Организация работы предприятий питания. - Основы стандартизации. - Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - Основы профессиональной этики. - Профессиональная практика.	Ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса. Анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале. Наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогноз потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль помощника повара по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.	РО 3.1. Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом РО 3.2. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания, требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины. РО 3.3. Организация работы бригады поваров. РО 3.4. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы.	К6
21	ПМ 04. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания и современные требования к экологической и промышленной безопасности - Технология приготовления пищи. - Товароведение пищевых продуктов. - Основы физиологии питания санитарии и гигиены. - Организация работы предприятий питания. - Профессиональная практика.	Общий план работы бригады поваров. Графики и работа между членами бригады поваров, задачи подчиненных. Квалификации членов бригады поваров; современные блюда, напитки и кулинарные изделия. Современные требования к экологической и промышленной безопасности.	РО 4.1. Планирование процессов основного производства организации питания. РО 4.2. Требования охраны труда, санитарии и гигиены. РО 4.3. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения. РО 4.4. Современные экологические технологии и промышленная безопасность, при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	К7

3.2. Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов/часов в разрезе модулей (дисциплин) образовательной программы

Курс	Наименование модуля (дисциплины) и видов учебной деятельности	Объем часов		Семестр	Форма итогового контроля
		Кредитов	часов		
Общеобязательный модуль					
1	ООМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	3	72	1	зачет
1	ООМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	2	48	1	зачет
1	ООМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	2	48	1	
		7	168		
Профессиональный модуль					
1	ПМ1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	5	120	1-2	зачет

1	ПМ2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (Worldskills)	2	48	1-2	зачет
1	ПМ3. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	4	96	1-2	Экзамен
1	ПМ4. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания и современные требования к экологической и промышленной безопасности	40	960	1-2	Экзамен
1	Промежуточная аттестация	1	24	2	
		52	1248		
1	Итоговая аттестация	1	24	2	
	Общее количество учебной нагрузки	60	1440		
1	Факультативные занятия	5	120		
1	Консультации	4	96		
	ИТОГО	69	1656		

3.3. Матрица дисциплин профессиональной компетенции

№	Наименование компетенции/наименование дисциплины	ООМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	ООМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	ООМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	Охрана труда и организация рабочего места	Технология приготовления пищи	Оборудование предприятий питания	Товароведение пищевых продуктов	Основы стандартизации	Организация работы предприятий питания	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности. Развитие патриотизма и гражданственности, национального самосознания, здорового смысла и антикоррупционной культуры.	+									
2	Использование информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.		+								

3	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства, и финансовой грамотности в профессиональной деятельности.			+							
4	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции.					+		+			
5	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента соответствующим стандартам WORLDSKILLS.					+					
6	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров.				+				+	+	
7	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания. Современные требования к экологической и промышленной безопасности.						+			+	+