

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.13 12:03

Регистрационный номер

11960

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.13 12:03

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Акмолинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

ГККП "Агротехнический колледж, с. Каменка, Сандыктауский район" при управлении образования Акмолинской области

Партнеры-разработчики:

ТОО "Каменка и Д", ИП "Мустафаева", ИП "Чекушкова"

Цель ОП:

Подготовить конкурентоспособных специалистов, имеющих высокий уровень теоретических и практических навыков, обладающих высокими личностными качествами и способных повысить уровень производственного потенциала в сфере оказания услуг в области общественного питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. № 284, от 01.12.2021 № 195

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело WSC 2017- CCWS 34 Хлебопечение WSC 2017- CCWS 47
Кондитерское дело WSC 2017- CCWS 32

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:

29.03.2022 года

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ20 L AA00027001

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

| Наименование | | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|--------------|---------------------|---|----------------------|
| № | модуля/дисциплины | | |
| | ООД 1. Математика | Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функций, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теории вероятности. | 7/168 |
| | ООД 2. Информатика | Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3- D моделирование, разработка приложений. | 2/48 |
| | ООД 3. Русский язык | Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных | 3/72 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|------------------------------------|---|----------------------|
| | | жанров и дискуссиях на русском языке. | |
| | ООД 4. Русская литература | Изучаются произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития, для развития творческих способностей, критического анализа, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений. | 3/72 |
| | ООД 5. Казахский язык и литература | Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке. | 5/120 |
| | ООД 6. Иностранный язык | Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке. | 4/96 |
| | ООД 7. История Казахстана | Изучаются исторические этапы развития Казахстана, его роль и место в мировом историческом процессе, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории Казахстана. | 4/96 |
| | ООД 8. Самопознание | Изучаются правила нравственно-ориентированного поведения в процессе профессиональной, общественной и личной коммуникации, проблемы в различных ситуациях и способы их решения, влияние духовных | 2/48 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|--|---|----------------------|
| | | факторов, социально-культурного уровня людей на современные общественные тенденции и противоречия. | |
| | ООД 9. Физическая культура | Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения. | 5/120 |
| | ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка | Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, общевойсковые Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии. | 4/96 |
| | ООД 11. Физика | Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействий, элементы теории относительности, космология, квантовые явления. | 6/144 |
| | ООД 12. Химия | Изучаются: строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакций, методы получения металлов и сплавов. | 6/144 |
| | ООД 13. Биология | Решаются экологические задачи и экологические ситуации, раскрывается влияние человека на окружающую среду. | 3/72 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|---|---|----------------------|
| | | Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека. | |
| | ООД 14. История всемирная | Изучаются этапы развития Мировой истории, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и систематизация исторической информации. | 3/72 |
| | БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств | РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. | 3/72 |
| | | РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности. | 4/96 |
| | 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 | 1/24 |
| | | РО 3.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии | 0,5/12 |
| | | РО 3.3 Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к " зеленой" экономике. | 0,5/12 |
| | | РО 3.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения | 1,5/36 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|--|--|----------------------|
| | | предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. | |
| | | РО 3.5 Соблюдать этику делового общения. | 0,5/12 |
| | 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. | 1/24 |
| | | 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. | 1/24 |
| | | РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста. | 2/48 |
| | | РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. | 4/96 |
| | | РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. | 6/144 |
| | ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы. | 3/72 |
| | | РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. | 3/72 |
| | | РО 2.3. Разделять песочное тесто. | 2/48 |
| | | РО 2.4. Разделять заварное тесто. | 2/48 |
| | | РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. | 5/120 |
| | | РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. | 5/120 |
| | ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и | РО 3.1. Готовить кремы. | 2/48 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|---|--|----------------------|
| | оформление готовых изделий. | | |
| | | РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель. | 2/48 |
| | | РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий. | 2/48 |
| | | РО 3.4. Готовить и оформлять десерты. | 2/48 |
| | | РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные. | 2/48 |
| | | РО 3.6. Готовить и оформлять торты. | 6/144 |
| | 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. | 1/24 |
| | | РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные. | 5/120 |
| | | РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне. | 6/144 |
| | | РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные. | 7/168 |
| | | РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски. | 5/120 |
| | | РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога. | 4/96 |
| | | РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки. | 4/96 |
| | ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при | РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания. | 5/120 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|--|--|----------------------|
| | приготовлении блюд лечебного и школьного питания. | | |
| | | РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания. | 5/120 |
| | ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира. | РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни. | 4/96 |
| | | РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни. | 4/96 |
| | | РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни. | 3/72 |
| | Промежуточная, итоговая аттестация | - | 6/144 |