

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.13 12:49

Регистрационный номер

11984

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.13 12:50

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 "Аграрно-индустриальный колледж города Атбасар"

Партнеры-разработчики:

ИП "Кусаинова А.М." ИП "Папушина Т.В." ИП "Айекешев А.С." г. Атбасар

Цель ОП:

Подготовка специалиста, самостоятельно осуществляющего технологический процесс приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности согласно требованиям ГОСО и профессионального стандарта.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организации питания" Приложение №2 к приказу НПП Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело WSC2017_ CC WS34, Хлебопечение WSC2017_ CC WS47,
Кондитерское дело WSC2017_ CC WS32

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 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ12LAA00013856

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

004

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

27.11.2020 г.

Отличительные особенности ОП:

Разработано на основе образовательных программ Soprano Group в рамках проекта "Жас маман", приказ МОН РК от 31.10.2017 года №553 (приложения 413-414)

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 01. Казахский язык и литература	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.	4/96
	ООД 02. Русский язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке.	3/72
	ООД 03. 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	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений.	
	ООД 04. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке.	4/96
	ООД 05. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3D-моделирование, разработка приложений.	2/48
	ООД 06. 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 07. Математика	Изучаются методы вычисления, тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределом функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	8/192
	ООД 08. Физика	Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействия, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	6/144
	ООД 09. Химия	Изучаются строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакции, методы получения металлов и сплавов.	
	ООД 10. Самопознание	Изучаются правила нравственно-ориентированного поведения в процессе профессиональной, общественной и личной коммуникации, проблемы в различных ситуациях и способы их решения, влияние духовных факторов, социально-культурного уровня людей на современные общественные тенденции и противоречия.	2/48
	ООД 11. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5/120
	ООД 12. Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуации, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	3/72
	ООД 13. Всемирная история	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

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4/96
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1/24
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	5120
	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.	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 предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	1,5/36
		РО 3.5. Соблюдать этику	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		делового общения.	
	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.	2/18
		РО 1.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста	1/24
		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 оформление готовых изделий	РО 3.1 Готовить кремы	2/48
		РО 3.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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 производны	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 приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	5/120
		РО 5.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питани	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины		Объем кредитов/часов
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1	Готовить блюда азиатской кухни	49/96
		РО 6.2	Готовить блюда паназиатской кухни	4/96
		РО 6.3	Готовить блюда европейской кухни	3/72
	Промежуточная, итоговая аттестация	-		6/144