

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.13 17:06

Регистрационный номер

12122

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.13 17:06

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, г.Ерейментау» при управлении образования Акмолинской области

Партнеры-разработчики:

ИП «КалиевТ.А.»

Цель ОП:

Подготовка специалистов способных самостоятельно изготавливать качественную кондитерскую и шоколадную продукции, выполнять приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приказ НПП РК "Атамекен" №284 от 22.10.2018 г. «Организация питания»

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2017 WSSS32, WSC2017WSSS34

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:

31.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ88LAA00025777

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 003

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

11.11.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке	4/97
	ООД 2. Русский язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке	3/72
	ООД 3. 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	3/73

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 4. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке	4/96
	ООД 5. 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 6. 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.	2/49
	ООД 7. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	8/193
	ООД 8. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений.	2/49
	ООД 9. Физика	Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний,	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействия, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	
	ООД 10. Химия	Изучаются строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакции, методы получения металлов и сплавов.	6/144
	ООД 11. Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуаций, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	3/72
	ООД 12. География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества	3/72
	ООД 13. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5/121
	ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, Общевоинские Уставы	4/97

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	0,5/12
		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.	0,5/12
		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.	1/25
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0,5/13
	ПМ 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1 Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм	2/49

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		и техники безопасности.	
		РО 1.2 Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1/25
		РО 1.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	3/73
		РО 1.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1,5/37
		РО 1.5 Формовать изделия из дрожжевого теста.	2/48
		РО 1.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
		РО 1.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	5,5/133
	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	3/72
		РО 2.4 Разделять заварное тесто.	3/72
		РО 2.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4/97
		РО 2.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	5/121
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1 Готовить кремы.	4/97
		РО 3.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	3/72
		РО 3.3 Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3/72
		РО 3.4 Готовить и оформлять	2/49

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		десерты.	
		РО 3.5 Готовить и оформлять пирожные.	4/96
		РО 3.6 Готовить и оформлять торты.	4/96
	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.	2/49
		РО 4.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	7/169
		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.	6/144
		РО 4.5 Готовить супы и холодные блюда, и закуски	5/120
		РО 4.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	5/120
		РО 4.7 Готовить блюда и изделия из муки.	4/97
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	6/144
		РО 5.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	6/144
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1 Готовить блюда азиатской кухни.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 6.2 Готовить блюда паназиатской кухни.	2/48
		РО 6.3 Готовить блюда европейской кухни.	2/48
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/169