

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.17 17:33

Регистрационный номер

12497

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.17 17:33

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

Акмолинская область

Организация ТиППО (Разработчик):

ГККП «Агротехнический колледж, поселка Аршалы»

Партнеры-разработчики:

ТОО «Дарья»

Цель ОП:

Подготовка специалистов рабочей квалификации способных качественно приготовить блюда, напитки, кулинарные, кондитерские и шоколадные изделия, презентовать и реализовать продукцию.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Организация питания Приказ НПП РК "Атамекен" №284 от 22.10.2018

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело WSC2017_ CC WS34, 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:

24.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ80LAA00026018

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

005, 009

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

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

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 4. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке	4
	ООД 5. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений.	2
	ООД 6. 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
	ООД 7. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	8
	ООД 8. Физика	Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействии, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	6
	ООД 9. Химия	Изучаются строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи,	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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
	ООД 11. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5
	ООД 12. Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуаций, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	3
	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
	ООД 14. Начальная военная и технологическая	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки,	4

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	подготовка	Общевоинские Уставы 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	2
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	4.5
	БМ 2. Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно- коммуникационных технологий.	0.5
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0.5
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0.5
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0.5
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0.5
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	1.5
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0.5
	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации	2.5

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	6
		РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	7
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	9
		РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	5.5
		РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	4.5
		РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	1.5
	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3.5
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	3.5
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	4
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	3
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	4
	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 4.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных	1

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		норм и техники безопасности.	
		РО 4.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1.5
		РО 4.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2.5
		РО 4.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	2.5
		РО 4.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1.5
		РО 4.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1.5
		РО 4.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1.5
	ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 5.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1.5
		РО 5.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2
		РО 5.3. Разделять песочное тесто.	1.5
		РО 5.4. Разделять заварное тесто.	2
		РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3
		РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2
	ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 6.1. Готовить кремы.	3
		РО 6.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	3.5
		РО 6.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3
		РО 6.4. Готовить и оформлять	5.5

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		десерты.	
		РО 6.5. Готовить и оформлять пирожные.	4
		РО 6.6. Готовить и оформлять торты.	7
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	8