

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.20 16:47

Регистрационный номер

12833

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.20 16:47

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Павлодарская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Железинский аграрно-технический колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП "Кабдулова", Железинский район, с. Железинка

Цель ОП:

Подготовка высококвалифицированных специалистов в области организации питания, владеющих профессиональными навыками выполнения приготовления первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов, оформления качественной кулинарной продукции с соблюдением технологий приготовления и оформления, применения специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания", приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной Палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" № 284 от 22.10.2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Поварское дело" компетенция 34; "Кондитерское дело" компетенция 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:

05.04. 2022 год

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 14007560

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

003 011

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ООД 1 Казахский язык и литература	Совершенствуются языковые навыки обучающихся на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдаются языковые нормы, развиваются навыки свободной речи и грамотного письма, формируется уважительное отношение к государственному языку.	4/96
	ООД 2 Русский язык	Развивается активная языковая личность путем совершенствования функциональной грамотности обучающихся по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.	
ООД 3 Русская литература	Формируются духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, воспитывается компетентный, критически мыслящий читатель, способный анализировать идейно-художественное содержание, учитываются социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения.	3/72
ООД 4 Иностранный язык	Совершенствуются навыки чтения, говорения, аудирования, письма у обучающихся на основе интегрированного обучения иностранному языку. Совершенствуются умения в чтении (Reading Skills), аудировании и устной речи (Listening & Speaking Skills), в письменной речи (Writing Skills), знакомство с культурой англоговорящих стран (Culture Corner)	4/96
ООД 5 История Казахстана	Формируется личность, обладающая историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющая исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 6 Математика	Изучаются математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, для продолжения образования; учащиеся интеллектуально развиваются на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры.	8/192
ООД 7 Информатика	Формируются глубокие знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	2/48
ООД 8 Самопознание	Развивается духовно-нравственная природа и творческий потенциал посредством создания условий для расцвета человеческого совершенства, проявленного в единстве мысли, слова и дела. Формируются стремление к познанию и созиданию, определяются взаимосвязи потребностей, желаний и возможностей.	2/48
ООД 9 Начальная военная и технологическая подготовка	Формируются понятия о вооружённых силах Республики Казахстан. Изучаются правовые основы вооружённых сил РК, общевоинские уставы, тактической, огневой и строевой	4/96

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		подготовки. Изучается военная топография.	
	ООД 10 Физическая культура	Повышается мотивация обучающихся к укреплению физического и психического здоровья с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретаются спортивно-специфические двигательные навыки и развиваются физические способности.	6,5/156
	ООД 11 Физика	Изучаются механика, тепловая, квантовая физика, электричество и магнетизм, электромагнитные колебания и волны, оптика, элементы теории относительности, нанотехнология и наноматериалы, космология	6/144
	ООД 12 Химия	Изучаются частицы вещества, периодичность, закономерности протекания и энергетика химических реакций, химия Земли, углерод и его соединения, биохимия	6/144
	ООД 13 Биология	Изучается молекулярная, клеточная биология, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, координация и регуляция, движение, биомедицина и биоинформатика, биотехнология	2/48
	ООД 14 География	Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика,	2,5/60

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	4/96
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	4,5/108
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий	1,5/36
		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	0,5/12
		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	2,25/54

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		техники безопасности	
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста	1,75/42
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста	2/48
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста	1/24
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста	1,25/30
		РО 1.6. Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1,25/30
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1,75/42
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Оценивать качество сырья для приготовления бездрожжевого теста.	1,5/36
		РО 2.2. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы	1,25/30
		РО 2.3. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	1,25/30
		РО 2.4. Разделять песочное тесто.	1,25/30
		РО 2.5. Разделять заварное тесто.	1/24
		РО 2.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1,75/42
		РО 2.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из бездрожжевого теста.	2,25/54
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы	2,75/66
		РО 3.2. Готовить сахарную	3,25/78

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	
		мастику, желе, карамель	
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий	2/48
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты	3,75/90
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные	6,5/156
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты	6,75/162
	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	3,25/78
		РО 4.2. Выполнять первичную кулинарную обработку овощей, плодов и грибов	2/48
		РО 4.3. Выполнять первичную обработку рыбы	2/48
		РО 4.4. Выполнять первичную кулинарную обработку мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	2/48
		РО 4.5. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные	1,5/36
		РО 4.6. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне	1,5/36
		РО 4.7. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные	2/48
		РО 4.8. Готовить блюда из яиц и творога	2,75/66
		РО 4.9. Готовить бульоны и супы	1,5/36
		РО 4.10. Готовить холодные блюда и закуски	1/24

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		РО 4.11. Готовить сладкие блюда и напитки	1,5/36
		РО 4.12. Готовить блюда и изделия из муки	1,5/36
		РО 4.13. Готовить и оформлять банкетные блюда	1/24
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного и профилактического питания.	5/120
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для детского и школьного питания.	5/120
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни	7,5/180
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни	6,5/156
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни	7/168
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216