

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.31 11:07

Регистрационный номер

13537

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.31 11:07

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 «Высший агротехнический колледж, село Чаглинка» при управлении образования Акмолинской области

Партнеры-разработчики:

ТОО « Aurora Garden», ИП «Парус», ИП «Казбеков М.А.», ТОО « Центр отдыха «Зерен-Нур» с.Зеренда, ИП «Кадралин О.Д» г.Кокшетау

Цель ОП:

подготовка конкурентноспособных, компетентных, квалифицированных рабочих кадров в сфере питания, отвечающих требованиям всех заинтересованных сторон, умеющих выполнять, приемы тепловой кулинарной обработки сырья, процессы приготовления пищи на предприятиях питания, составлять плановое меню, организовать процессы и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

профессиональный стандарт «Организация питания», приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018 г. № 284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

32 Кондитерское дело

34 Поварское дело

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:

16.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ54LAA00011548

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

007

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

21.12.2018 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1.Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	7
	ООД 2.Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений.	3
	ООД 3.Русский язык	Изучаются правила орфографии,	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных 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
	ООД 5.Казахский язык и литература	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.	4
	ООД 6.Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке.	3
	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
	ООД 8.Самопознание	Изучаются правила нравственно-ориентированного поведения в процессе профессиональной, общественной и личной	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		коммуникации, проблемы в различных ситуациях и способы их решения, влияние духовных 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, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5
	ООД 10.Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4
	ООД 11.Физика	Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействия, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	6
	ООД 12.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
	ООД 13.Всемирная история	Изучаются этапы развития	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Мировой истории, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и систематизация исторической информации.	
	ООД 14.Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуаций, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	3
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	2
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1
	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.	1
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к "зеленой" экономике.	0.5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0.5
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	0.5
	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
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	1
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1
		РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2
		РО 2.3. Разделять песочное тесто.	2
		РО 2.4. Разделять заварное тесто.	1
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.7. Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	4
	ПМ 3. Изучение и выполнение технологии на основании стандарта WorldSkills по компетенции Кондитерское дело	РО 3.1. Приготовление тортов, пирожных, десертов.	2
		РО 3.2. Приготовление кондитерские изделия и шоколада.	2
		РО 3.4. Презентовать образцы.	1
		РО 3.5. Вылепить изделие из различных материалов.	2
	ПМ 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 4.1. Готовить кремы.	1
		РО 4.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	1
		РО 4.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2
		РО 4.4. Готовить и оформлять десерты.	2
		РО 4.5. Готовить и оформлять пирожные.	2
		РО 4.6. Готовить и оформлять торты.	3
		РО 4.7. Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	5
	ПМ 5. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием	РО 5.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	различных способов		
		РО 5.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	3
		РО 5.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	2
		РО 5.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	3
		РО 5.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	3
		РО 5.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2
		РО 5.7. Готовить блюда и изделия из муки.	3
		РО 5.8. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции.	5
	ПМ 6. Изучение и выполнение технологии на основании стандарта WorldSkills по компетенции Поварское дело	РО 6.1. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление нормативных документов.	2.5
		РО 6.2. Подготовить ингредиенты.	0.5
		РО 6.3. Применение различных методов тепловой обработки.	3
		РО 6.4. Изготовление и презентация блюд.	2
	ПМ 7. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 7.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4
	ПМ 8. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 8.1. Подготовить инвентарь, оборудования и рабочего места повара к работе.	0.5
		РО 8.2. Готовить блюда азиатской кухни.	3
		РО 8.3. Готовить блюда паназиатской кухни.	3
		РО 8.4. Готовить блюда европейской кухни.	4.5
		РО 8.5. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.	5
	Промежуточная аттестация, итоговая аттестация	-	9