Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре
2022.06.02 16:01

Регистрационный номер
13731

Дата обновления паспорта ОП:
2022.06.02 16:05

Код и наименование специальности:
10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:
3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:
Карагандинская область

Организация ТиППО (Разработчик):
КГУ "Карагандинский агротехнический колледж"

Партнеры-разработчики:
ИП "Поколодина" кафе "Жили-Были", ТОО " Saryarka Food"

Цель ОП:
Подготовка специалистов общественного питания, которые должны быть готовы к профессиональной деятельности в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Уровень по НРК:
3

Уровень по ОРК:
3

Профессиональный стандарт (при наличии):
" Организация питания Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" № 284 от 22.10.2018г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):
WSC2019_WSSS32__ Кондитерское дело, Version: 1.0, Date: 30.10.18;
WSC2019_WSSS34_ Поварское дело, Version: 1.0, Date: 30.10.18

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:
07.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:
1.3007261E7

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:
012

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

Отличительные особенности ОП:
Дуальное обучение

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часо
	ООД 01. Математика	Дисциплина содержит разделы: элементы линейной и векторной алгебры; элементы аналитической геометрии;дифференциальное исчисление функций одной и нескольких переменных, их приложения. Рассматриваемые в этих разделах современные методы математики составляют основу для изучения математики, а также позволяют моделировать и исследовать простейшие прикладные задачи в различных отраслях.	8/192
	ООД 02. Информатика	Основанная на использовании компьютерной техники дисциплина, изучающая структуру и общие свойства информации, а также закономерности и методы её создания, хранения, поиска, преобразования, передачи и применения в различных сферах человеческой деятельности.	2/48
	ООД 03. Русский язык	Формирование современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часо
		особенностях его функционирования; обучение навыкам высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическими аспектами культуры речи.	
	ООД 04. Русская литература	Ознакомление обучающихся с произведениями художественной литературы, развитие их аналитических способностей, формирование эстетических вкусов и личностной позиции по отношению к вечным ценностям литературы	3/72
	ООД 05. Казахский язык и литература	Овладение языком как средством коммуникации. Навыки необходимые для реализации данной цели – умение пользоваться литературой, работа со словарем, овладение приемами, обеспечивающими запоминание слов и правил и их извлечение из памяти.	4/96
	ООД 06. Иностранный язык	Дисциплина направлена на овладение знаниями, умениями и навыками, позволяющими использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности. Осуществляется обучение всем видам речевой деятельности (аудированию, говорению, чтению, письму).	4/96
	ООД 07. История Казахстана	Изучение возникновения и развития казахского этноса, государственно-правовых систем, хозяйства, культуры, общественных и социальных отношений в Казахстане на различных этапах истории.	4/96
	ООД 08. Самопознание	Познание самого себя, расширение границ собственного сознания, создание модели своего будущего. Содействие в развитиии и обогащении духовного мира человека, становление и развитие личности. Программа курса создает условия для осознания своей идентичности и предназначения. Особое внимание будет уделяться подходам и методам, способствующим развитию мышления, ответственности обучающихся за	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часо
		самообразование и профессиональное развитие	
	ООД 09. Физическая культура	Содействие всестроннему развитию личности по средствам формирования физической культуры обучающихся. Основными компонентами, которымии являются: крепкое здоровье, хорошее физическое развитие, оптимальный уровень двигательтных. способностей, знания и навыки в области физической культуры, осуществление физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Получение знаний о военной службе и военном деле. Приобретение практических навыков строевой подготовки, обращения с оружием (автомат, гранаты), практическая стрельба, средствами индивидуальной защиты (противогаз, обще воисковой защитный комбинезон), медицинскими перевязочными материалами. Проведение военно-полевых сборов	4/96
	ООД 11. Химия	Усвоение обучающимися практико-ориентированных знаний, понятий, теорий и законов химической науки; овладение умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, на производстве и в повседневной жизни; развитие умений обращаться с веществами и лабораторным оборудованием на практических занятиях, с соблюдением правил техники безопасности; воспитание отношения к химии как к одному из фундаментальных компонентов естествознания и элементу общечеловеческой культуры.	6/144
	ООД 12. Физика	Формирование у студентов таких знаний и понятий, как физические основы механики, механические колебания и волны в упругих средах, основы молекулярной физики и термодинамики, электростатика и постоянный ток, электромагнетизм, электромагнитные колебания и волны,	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часо
		волновая оптика и элементы квантовой оптики, физика атома и атомного ядра. Использование полученных навыков для рационального природопользования и защиты окружающей среды, обеспечения безопасности жизнедеятельности человека и общества.	
	ООД 13. Биология	Развитие современных биологических знаний и умений у обучающихся, определяющих роль человека в природе на основе понимания законов ее развития; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации; подготовка всесторонне развитой личности, которая понимает значение жизни, как наивысшей ценности.	3/72
	ООД 14. География	Способствует пониманию сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации. Содержание дисциплины включает следующие разделы:"Методы географических исследований", "Картография и геоинформатика", "Природопользование и геоэкология исследований", "Геоэкономика",". Геополитика","Страноведение","Глобальные проблемы человечества".	3/72
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	2/48
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	3/72
	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	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часо
	экономики и основ предпринимательства		
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,25/6
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,25/6
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
	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	5/120
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовлении теста	1,5/36
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста	3,7/88
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста	2,8/68
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста	6,3/152
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	0,8/18
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	0,9/22
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы	2,4/56
		РО 2.2. Разделывать слоеное тесто и формовать изделия из него	1,9/46
		РО 2.3. Разделывать песочное тесто	2,25/54
		РО 2.4. Разделывать заварное тесто	2,25/54
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	2,6/62
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия	2,6/62

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часо
		из теста	
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы	2,65/64
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2,75/66
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2,4/58
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	2,9/70
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	2,65/64
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	2,65/64
	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.	1,5/36
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2,5/60
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и моепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	3,5/84
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	5/120
		РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, закуски.	5,25/126
		РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2,25/54
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	2/48
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3,75/90
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	6,25/150

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часо
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	7,5/180
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	5,75/138
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	8,75/210
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216