

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.16 10:27

Регистрационный номер

14539

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.16 10:28

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ "Агротехнический колледж с.Саумалколь Айыртауского района"

Партнеры-разработчики:

ТОО " Ludmila" с. Саумалколь

Цель ОП:

Формирование и совершенствование профессиональных компетенций и обеспечения практического опыта по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приказ НПП РК " Атамекен" № 284 от 22.10.2018г.
Приложение №2

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 34, Поварское дело; Компетенция 32, Кондитерское 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:

25.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ28LAA00023753

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

023

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

24.12.2022 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ООД 1.Казахский язык и литература	Изучаются: Анализ языковых закономерностей и пути их правильного применения на практике; Творчество великихказахских писателей и их наследие, произведения М. Ауэзова; Ы. Алтынсарина, советского казахского писателя- С. Муратбекова; известного казахского поэта- М. Макатаева; основоположника современной казахской литературы-С. Сейфуллина; казахского поэта, драматурга-И. Жансугурова.		8/192
ООД 2 .Русский язык	Изучаются: Толерантность и диалог межнациональных культур, физика в современном мире, возможное и невозможное в природе, настоящее и будущее цифровых технологий, биотехнологии для жизни. Различает факты и мнения, высказывает критическое отношение к позиции автора.		2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Участвует в дебатах, аргументирует собственную позицию, предлагает разные пути решения проблемы.	
ООД 3. Русская литература	Изучаются: Герой нашего времени, человек и право, семейные ценности, человек в эпоху тоталитарного режима, война в судьбах людей. Понимает литературные термины, читает наизусть и цитирует произведения. Оценивает художественное произведение, сопоставляет литературные факты.	3/72
ООД 4. Иностранный язык	Изучаются: Сингормонизм, времена года, Совершенствуют устную и письменную речь, пополняют словарный запас.	3/72
ООД 5. История Казахстана.	Изучаются: Цивилизация, особенности развития. Истоки происхождения казахского народа, историю государств, войн и революций, политико- правовые процессы, развитие общественно - политической мысли, развитие образования и науки. Характеризует особенности исторического развития древних централизованных государств. Характеризует этапы национально - освободительной борьбы казахского народа, общественно - политические взгляды.	4/96
ООД 6. Математика	Изучаются: Тригонометрические неравенства, функцию ее свойства и графики, вероятность событий , производная и ее свойства. Решают простейшие тригонометрические неравенства, умеют распознавать сложную функцию, строить графики. Применяют свойства случайных событий. Находят производные.	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 7. Информатика	<p>Изучаются: Информационная безопасность, создание видеоконтента, теория дизайна, веб- проектирование, искусственный интеллект и технология BLOCKCHAIN, компьютер как средство обработки информации, векторная графика, издательские системы. Применяет информационную безопасность при использовании компьютера. Умеет пользоваться теорией дизайна при работе с проектом.Использует навыки веб-проектирования при создании сайта.</p>	4/96
ООД 8.Самопознание	<p>Изучаются: Мировоззрение человека, личную систему ценностей, моральные принципы личности, важность нравственного закона внутри человека, внутренний мир человека, виды самооценки, качества своего характера, мир человеческих увлечений, источники вдохновения, роль семьи в самоопределении человека, влияние общества на семью и семейные ценности, правильный выбор при решении проблем, эмоциональное состояние и личные поступки, важность проявления бескорыстной любви в повседневной жизни, условия здорового образа жизни, предназначение женщины и роль мужчины в семье и обществе, различие между добром и злом, формы социального взаимодействия людей в обществе.</p>	2/48
ООД 9. Физическая культура	<p>Изучаются: Легкая атлетика,элементы гимнастики,</p>	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	национальные виды спорта, игровые виды спорта. Владеет навыками игры тогыз кумалак, асык, волейбол, баскетбол. Использует элементы гимнастики, легкой атлетики в домашних условиях. Понимает важность ЗОЖ в повседневной жизни.	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются: Основы обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.	4/96
ООД 11. Физика	Изучаются: Связи и развитии физики с развитием общества, техники и других наук, классическая механика, молекулярно-кинетическая теория и термодинамика, атомная и квантовая физика. Умеют решать задачи по разделам физики. Понимают и применяют законы физики в жизни	6/144
ООД 12. Химия	Изучаются: Строение и свойства неорганических веществ. Основы общей химии: современные представления о строении атома, природе и свойствах химической связи, основные закономерности протекания химических процессов, в том числе электролиза, коррозии, общие свойства сложных неорганических веществ, неметаллов и металлов, научные принципы химического производства, некоторые аспекты охраны окружающей среды и ряд	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	других тем, входящих в стандарт общего образования по химии. Умеют решать экспериментальные задачи за курс химии. Составляют уравнения окислительно-восстановительных реакций.	
ООД 13. Биология	Изучаются: Генетика, цитология, основные жизненные процессы организмов. Научатся решать генетические задачи на различные виды скрещивания, на закономерности наследственности и изменчивости. Умеют решать генетические задачи на различные виды скрещивания, на закономерности наследственности и изменчивости. Понимают основные жизненные процессы происходящие в организме человека. Умеют применять свои знания на практике оказания первой помощи.	3/72
ООД 14. География	Изучаются: Методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества. Владеет знаниями географических исследований. Использует методы географических исследований в геоэкономике, картографии, страноведении.	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.	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории, анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
	РО 3.2. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
	РО 3.3. Соблюдать этику делового общения.	1/24
ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	3/72
	РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	3/72
	РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	1/24
	РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	3/72
	РО 1.5. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	4/96
ПМ 2. Соблюдение специальных	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного	5/120

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.	питания.	
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания	5/120
		РО 2.3. Готовить детские блюда для лечебных учреждений и школьных и дошкольных заведений	5/120
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира.	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	10/240
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	6/144
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни. Вести профессиональную диалоговую речь на иностранном языке.	6/144
	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	РО 4.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	6/144
		РО 4.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	7/168
		РО 4.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	7/168
		РО 4.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	7/168
	ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	РО 2.1. Выполнять правила подготовки продуктов к замесу. Производить замес бисквитного теста	4/96
		РО 2.2. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2/48
		РО 2.3. Выполнять замес слоенного теста и разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	5/120

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.4. Разделять песочное тесто	6/144
	ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	4/96
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	4/96
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	4/96
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	7/168