

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.16 10:58

Регистрационный номер

14549

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.16 10:59

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГУ "Ленинградский сельскохозяйственный колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП "Айна" Байгожина А.С.

Цель ОП:

Подготовка специалистов, способных самостоятельно организовывать технологический процесс приготовления, оформления, подачи блюд; кулинарных и мучных кондитерских изделий в сфере общественного питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" № 284 от 22.10.2018 Приложение №2 к приказу НПП РК «Атамекен» от 22.10.2018 № 284

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:

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:

12.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 12023214

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№003

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

30.12.2021 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1.Казахский язык и литература	Дисциплина по предмету «Казахский язык и литература» формирует у обучающихся базовые лингвистические и литературные знания обучающихся, способствует овладению теоретические знания в сфере обслуживания и свободно общаться на государственном языке. Развивает навыки изложения, анализа, сравнения и оценки, а также учит эффективно использовать их в обществе.	4/96
	ООД 2. Русский язык	Дисциплина "Русский язык" формирует лингвистическое мировоззрение на язык, вооружает обучающихся основами знаний о языке и речи, эстетически воспитывает студентов средствами русского языка.	3/72
	ООД 3. Русская литература	Дисциплина "Русская литература" приобщает обучающихся к искусству слова, богатству русской	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	классической и мировой литературы, формирует духовные ценности человека, воспитывает компетентного, критически мыслящего читателя.	
ООД 4. Иностранный язык	Дисциплина обеспечивает выработку практических знаний, навыков и умений владения иностранным языком, а именно овладение основными видами речевой деятельности – чтением, аудированием, письмом и говорением, обеспечивает детализированное изучение всех сторон языка – лексической, грамматической, функционально-стилевой. Формирует навыки профессионально-ориентированной коммуникации.	4/96
ООД 5. История Казахстана	Дисциплина "История Казахстана" способствует изучению исторических событий, явлений, фактов, процессов, выявляющие исторические закономерности, которые формируют целостное представление о месте и роли Казахстана в развитии мирового сообщества.	4/96
ООД 6. Математика	Дисциплина «Математика» формирует овладение системой математических знаний и умений, необходимых для применения в практической деятельности, изучение смежных дисциплин, окружающей реальности. Изучает свойства и графики элементарных функций, формирует функциональную грамотность, способствует развитию логического, абстрактного, пространственного, критического мышления.	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 7. Информатика	Дисциплина "Информатика" изучает область 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. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирование военно-патриотического воспитания студентов, развитие необходимых теоретических и практических навыков в области военного дела, гражданской защиты, развитие волевой, решительной, физической здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности путем знакомства с историей развития Казахстанской армии и изучения ее современного состояния.	4/96
ООД 9. Физическая культура	Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом.	5/120
ООД 10. Самопознание	Изучаются собственные психические и физические особенности личности, осмысление и стремление человека к познанию, созиданию самого себя.	2/48
ООД 11. Физика	Дисциплина «Физика» формирует у	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>обучающихся основу научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. Содействует освоению обучающимися знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы.</p>	
ООД 12. География	<p>Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».</p>	3/72
ООД 13. Всемирная история	<p>Дисциплина "Всемирная история" формирует историческое сознание личности через осмысление исторического прошлого и определение своего положения в современном мире, гражданскую позицию, отношение к событиям и явлениям, понимая их сущность и направленность.</p>	3/72
ООД 14. Химия	<p>Изучает значимость многообразия химических веществ и их</p>	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	превращений, развитие бережного использования природных ресурсов; расширение представления обучающихся о многообразии природных веществ на основе углубления знаний о химии природных явлений, развития широкого спектра экспериментальных и практических навыков, использования критического мышления и творческого подхода к изучаемым процессам: "Частицы и их строение", "Закономерности химических реакций", "Энергетика в химии", "Химия вокруг нас", "Химия и жизнь";	
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3/72
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	3/72
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	2/48
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2/48
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
	РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
	РО 3.3 Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	государства к "зеленой " экономике.	
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	1/24
	РО 3.5. 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.	5/120
	РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2/48
	РО 1.3.Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	2/48
	РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика,красный основной соус и его производные.	2/48
	РО 1.5 Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	1/24
	РО 1.6 Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	1/24
	РО 1.7 Готовить блюда и изделия из муки.	10/240
ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания	РО 2.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
	РО 2.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	6/144
ПМ 3. Приготовление	РО 3.1 Готовить блюда азиатской	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	блюд национальных кухонь мира	кухни.	
		РО 3.2 Готовить блюда паназиатской кухни.	1/24
		РО 3.3 Готовить блюда европейской кухни.	15/360
	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.	3/72
		РО 4.2 Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1/24
		РО 4.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	1/24
		РО 4.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1/24
		РО 4.5 Формовать изделия из дрожжевого теста.	1/24
		РО 4.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1/24
		РО 4.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1/24
	ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 5.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1/24
		РО 5.2 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	1/24
		РО 5.3 Разделять песочное тесто.	1/24
		РО 5.4 Разделять заварное тесто.	1/24
		РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1/24
		РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1/24
	ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых	РО.6 1 Готовить кремы.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	изделий		
		РО 6.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	1/24
		РО 6.3 Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	1/24
		РО 6.4 Готовить и оформлять десерты.	1/24
		РО 6.5 Готовить и оформлять пирожные.	1/24
		РО 6.6 Готовить и оформлять торты.	25/600
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	14/336