

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.29 10:36

Регистрационный номер

15584

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.29 10:36

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 «Агротехнический колледж, село Астраханка» при управлении образования Акмолинской области

Партнеры-разработчики:

« ИП Чинчалинова М.Т.»

Цель ОП:

Подготовка специалиста готового самостоятельно и ответственно решать практические задачи в области организации питания, ресторанного сервиса, производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3-3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Организация питания», приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22 октября 2018 года № 284;

«Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 24 октября 2018 года № 289.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking

WSC2019_WSSS35_Restaurant_Service

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:

30.03.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ12LAA00025981

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№003

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

30.05.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
ООД 1. Математика	Формирует математические знания, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая статистика и теория вероятностей», «Степени и корни. Степенная функция», «Показательная и логарифмическая функции», «Предел функции и непрерывность», «Производная и	7/168	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ее применение», «Первообразная и интеграл», «Комплексные числа», «Дифференциальные уравнения», «Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».	
ООД 2. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений.	3/72
ООД 3. Русский язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке.	3/72
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.	3/72
ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.	4/96
ООД 6. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке.	
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.	4/96
ООД 8. Самопознание	Изучаются правила нравственно-ориентированного поведения в процессе профессиональной, общественной и личной коммуникации, проблемы в различных ситуациях и способы их решения, влияние духовных факторов, социально-культурного уровня людей на современные общественные тенденции и противоречия.	2/48
ООД 9. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовка, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4/96
ООД 11. Физика	Изучаются влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействия, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	6/144
ООД 12. Химия	Изучаются строение атомов,	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакции, методы получения металлов и сплавов.	
ООД 13. Биология	Решать экологические задачи и экологические ситуации, раскрывать влияние человека на окружающую среду. Объяснять биологические процессы протекающие в теле человека.	3/72
ООД 14. Всемирная история	Изучаются этапы развития Мировой истории, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и систематизация исторической информации.	3/72
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2,5/60
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2,5/60
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.	0,5/12
	РО 3.2. Анализировать и	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	
	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. 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.	1/24
	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.	3/72
	РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	3/72
	РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	3/72
	РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.	3/72
ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	6/144

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	приготовлении блюд лечебного и школьного питания		
		РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	6/144
	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.	7/168
		РО 3.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	7/168
		РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.	7/168
	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.	2/48
		РО 4.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2/48
		РО 4.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2/48
		РО 4.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	2/48
		РО 4.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	2/48
		РО 4.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
		РО 4.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/48
	ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 5.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2/48
		РО 5.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
		РО 5.3. Разделять песочное тесто.	2/48
		РО 5.4. Разделять заварное тесто.	2/48
		РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		изделия из теста к выпечке.	
		РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
	ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 6.1. Готовить кремы.	4/96
		РО 6.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	4/96
		РО 6.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	4/96
		РО 6.4. Готовить и оформлять десерты.	4/96
		РО 6.5. Готовить и оформлять пирожные.	4/96
		РО 6.6. Готовить и оформлять торты.	4/96
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216