

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.06.30 16:18

**Регистрационный номер**

15790

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.06.30 16:19

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Повар, 3 W10130301 Кондитер-оформитель

**Регион:**

Акмолинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

ГККП «Агротехнический колледж, село Жанаесиль, Целиноградский район» при управлении образования Акмолинской области

**Партнеры-разработчики:**

ТОО «Новоишимка»

ТОО «Агрофирма Родина»

ТОО «АКА»

**Цель ОП:**

Подготовка квалифицированных специалистов, выполняющих тепловую кулинарную обработку сырья, приготовление национальных блюд и различных блюд мира, составление планового меню, приготовление кондитерских изделий и их оформление.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

« Организация питания» Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.18 г.№284

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

Компетенция 34 Поварское дело WSC2017\_CCWS34, Компетенция 32 Кондитерское дело WSC2017\_CCWS32

**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:**

06 апреля 2022 года

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ71LAA00017741

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№12, 17

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

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучать правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке	4
	ООД 2. Русский язык	Изучать правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке	3
	ООД 3. Русская литература	Изучать произведения классиков русской литературы для духовного и интеллектуального развития, для развития творческих способностей, критического	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		анализа, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений	
	ООД 4. Иностранный язык	Изучать правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке	4
	ООД 5. История Казахстана	Изучать исторические этапы развития Казахстана, его роль и место в мировом историческом процессе, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории Казахстана.	4
	ООД 6. Самопознание	Изучать 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
	ООД 7. Математика	Изучать основы математических знаний, умений и навыков, направленных на развитие интеллектуальных качеств личности с целью применения математического языка и основных математических законов, изучения количественных и пространственных отношений, пространственных форм для решения задач в различных	8

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		контекстах	
	ООД 8. Информатика	Изучать способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений.	2
	ООД 9. Физика	Изучать влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействия, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	6
	ООД 10.Химия	Изучать 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 11. Биология	Решать экологические задачи и экологические ситуаций, раскрывается влияние человека на окружающую среду. Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	3
	ООД 12. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучать тактическую, огневую и строевую подготовки, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4
	ООД 13. Физическая	Изучать спортивные игры,	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	культура	гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	
	ООД 14. География	Применять географические знания, навыки и умения при решении геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства	3
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	1
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий	1
		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	0.5
		РО3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике	0.5
		РО 3.4. Владеть научными и	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	
		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.	2
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	2
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	4
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	3
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	3
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3
		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.	2
		РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	3
		РО 2.3. Разделять песочное тесто.	3
		РО 2.4. Разделять заварное тесто.	3
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4
	ПМ 3. Приготовление	РО 3.1. Готовить кремы.	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий		
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	3
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	3
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	6
	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
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	4
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	6
		РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	2
		РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	6
	ПМ 5. Соблюдение	РО 5.1. Готовить блюда и	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	кулинарные изделия для лечебного питания.	
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни составляя рецепты на государственном языке	7
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни	5
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни, используя рецептуры на иностранном языке	7
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9