

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.18 16:26

**Регистрационный номер**

18614

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.18 16:26

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3 W10130302 Повар

**Регион:**

Актыбинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГУ "Бадамшинский агротехнический колледж"

**Партнеры-разработчики:**

кафе "Достык"(ИП "Бисенова"), кафе "Атамекен", кафе "Версаль"

**Цель ОП:**

Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по технологическому процессу подготовки сырья, приготовлению мучных кондитерских изделий, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, по оформлению и подготовки к реализации кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

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

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

Компетенция 32 "Кондитерское дело", Компетенция 34 "Поварское 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:**

30.03.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№12016183

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

2

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

8.11.2021 г.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

		<b>Результаты</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	ООД 01. Казахский язык и литература	Развитие языковых навыков обучающихся, формирование понятия социального значения государственного языка, подготовка к свободному общению и грамотному письму. Ознакомление обучающихся с казахской культурой, литературой, приобщение к культурной среде, воспитание чувства уважения к государственному языку и казахскому народу.	4/96
	ООД 02. Русский язык	Изучение норм русского языка (орфоэпических, орфографических, лексических и грамматических) и правил речевого этикета в устной и письменной речи в различных	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 03. Русская литература	сферах и ситуациях общения. Формирование знаний, умений и навыков, способствующие успешной социальной адаптации, на основе русской литературы, рассматривая ее взаимосвязи с казахской и мировой литературой и культурой.	3/72
ООД 04. Иностранный язык/английский	Развитие коммуникативных умений обучающихся в говорении, чтении, понимании на слух и письме на английском языке.Повышение исходного уровня владения иностранным языком и овладение необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально - коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.	4/96
ООД 05. История Казахстана	Формирование системных исторических знаний о ключевых проблемах этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества на территории Казахстана в различные исторические периоды.	4/96
ООД 06. Математика	Применение математического языка и основных математических законов, изучению количественных отношений и пространственных форм для решения задач в различных контекстах	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 07. Информатика	Обеспечение обучающихся знаниями, умениями и навыками в области 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 08. Самопознание	Становление нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию, личностного и профессионального роста, принятию и пониманию самих себя и других людей, развитие открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни.	2/48
ООД 09. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирование у обучающихся представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитание осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан, усвоение знаний об основных требованиях военной присяги, уставах Вооруженных Сил Республики Казахстан, ознакомление с вооружением и военной техникой воинских частей, с размещением	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	и бытом личного состава; получение необходимых военных знаний и практических навыков по робототехнике, использованию IT- технологий и основам вождения колесных машин, основам безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.	
ООД 10. Физическая культура	Укрепление физического и психического здоровья обучающихся с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, приобретение спортивно-специфических двигательных навыков и развитие физических способностей.	5/120
ООД 11. Физика	Освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы, развивает у обучающихся интеллектуальную, информационную, коммуникативную и рефлексивную культуры, навыков выполнения физического эксперимента и исследования.	6/144
ООД 12. Химия	Приобретение обучающимися понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, овладение умениями наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, на производстве и в повседневной жизни.	6/144
ООД 13. Всемирная	Формирование знаний о	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	история	ключевых проблемах этнического, социального, экономического, политического и культурного развития обществ в различные исторические периоды, целостного представления о всемирно-историческом процессе.	
	ООД 14. Биология	Развитие современных биологических знаний и умений у обучающихся; понимание сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации	3/72
	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.	2/48
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	2/48
		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 оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Казахстан.	
	ПМ 1. Охрана труда и основы микробиологии и санитарии и гигиены в общественном питании	РО 1.1. Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте. Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности.	1/24
		РО 1.2. Владеть основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся в предприятиях питания.	2/48
		РО 1.3. Выполнять требования по личной гигиене работников предприятий питания, санитарных требований к хранению и обработке пищевых продуктов, определять потребности организма в пищевых веществах и условиях оптимального усвоения их организмом.	2/48
	ПМ 2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	0,5/12
		РО 2.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	0,5/12
		РО 2.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	0,5/12
		РО 2.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	0,5/12
		РО 2.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1/24
		РО 2.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
		РО 2.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2/48
	ПМ 3. Приготовление	РО 3.1. Формовать изделия из	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	бездрожжевого теста и изделий из него	бисквитного теста и готовить сиропы.	
		РО 3.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
		РО 3.3. Разделять песочное тесто.	1,5/36
		РО 3.4. Разделять заварное тесто.	1,5/36
		РО 3.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
		РО 3.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 4.1. Готовить кремы.	3/72
		РО 4.2. Готовить сахарную мастику, марципан, глазури, желе, посыпки	3/72
		РО 4.3. Готовить карамель. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2/48
		РО 4.4. Готовить и оформлять десерты.	5/120
		РО 4.5. Готовить и оформлять пирожные, торты.	6/144
	ПМ 5. Представление готовой продукции в художественном оформлении	РО 5.1. Соблюдать санитарные нормы, сроки хранения и реализация.	1/24
		РО 5.2. Использовать эстетический вкус, выдерживать цветной колорит.	1/24
	ПМ 6. Выделение контрольных точек в процессе приготовления пищи, анализ возникающих рисков, ведущих к снижению	РО 6.1. Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	качества готовой продукции		
		РО 6.2. Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи.	2/48
	ПМ 7. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 7.1. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	4/96
		РО 7.2. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	4,5/108
		РО 7.3. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	7/168
		РО 7.4. Готовить супы и холодные блюда, и закуски	4,5/108
		РО 7.5. Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	3/72
		РО 7.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	2/48
	ПМ 8. Соблюдение специальных приемов при приготовлении блюд лечебного и детского питания	РО 8.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
		РО 8.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	4/96
	ПМ 9. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 9.1. Готовить блюда азиатской кухни.	3/72
		РО 9.2. Готовить блюда паназиатской кухни	3/72

<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>	
	РО 9.3. Готовить блюда европейской кухни.	4/96	
	РО 9.4. Читать рецептуры национальных блюд на иностранном языке.	2/48	
ПМ 10. Оформление и реализация готовой продукции	РО 10.1. Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре.	2/48	
	РО 10.2. Готовить и оформлять банкетные блюда.	3/72	
	РО 10.3. Отпускать готовую продукцию с линии раздачи.	4/96	
	РО 10.4. Рассчитывать продажную стоимость блюд.	2/48	
Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216	