

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.19 15:45

**Регистрационный номер**

18873

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.19 15:45

**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 Красный Яр»

**Партнеры-разработчики:**

ТОО ХБК «Аксай» по Акмолинской области Аксай нан - Кокшетау, ИП «Клименко», ИП «Казбеков М. А.» «Ресторан Меруерт», Курортный отель Discovery-Borovoe

**Цель ОП:**

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, презентация и продажа их в организациях питания.

**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 22.10.2018 года № 284; «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 24.10.2018 года № 289

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

WorldSkills Standards Specification Pâtisserie and Confectionery Social and Personal Services ( Спецификация стандартов WorldSkills « Кондитерские и кондитерские изделия» Социальные и Бытовые услуги); WorldSkills Standards Specification Cooking Social and Personal Services ( Спецификация стандартов WorldSkills « Приготовление пищи» Социальные и Бытовые услуги)

**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:**

01.04.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ34LAA00017728

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

013

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

10.12.2018 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 правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.		2
	Развивается функциональная грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о нормах казахского литературного языка, креативное мышление, умение свободно выражать свои мысли в устной и письменной форме, формировать навыки аргументации, сравнения, анализа		2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 2. Русский язык	и оценки. Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке. Развиваются функциональная грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения.	3
ООД 3. 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. Формируются духовные ценности человека, готового к саморазвитию и самосовершенствованию, компетентного, критически мыслящего читателя, способного анализировать идейно-художественное содержание, учитывая социально-исторический и духовно-эстетический аспекты произведения	3
ООД 4. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	иностранном языке, развиваются компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами.	
ООД 5. История Казахстана	Изучаются основные проблемы этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества на территории Казахстана в различные исторические периоды; исторически сложившиеся культурные, национальные традиции, формирование социальных и нравственных норм, гражданственности и казахстанской идентичности; формирование целостного представления о месте и роли Казахстана в мировом историческом процессе, особенности цивилизации в Средней Азии, родоплеменные структуры, формирование Казахского ханства, трансформация моноэтнического строя Казахстана, даты и события повлиявшие на развитие истории Казахстана. Развиваются и формируются навыки изучения истории края, проведения краеведческой работы, работы с различными историческими данными, поиска и систематизации исторической информации; коммуникативные навыки, в том числе четко выражать свои мысли в устной и письменной форме, уметь работать в команде,	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	использовать информацию, полученную из различных источников.	
ООД 6. 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, мировая культура, мудрость народов и наук, общечеловеческие ценности и их проявления в жизни людей, возможности познания себя и других, познание мира, познание опыта человечества.	2
ООД 7. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, тригонометрических уравнениях и неравенств, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности, фигуры и их свойства в пространстве(стереометрия).	8
ООД 8. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3 D-моделирование, разработка приложений, аппаратное и программное обеспечения, информационные процессы и системы, информационные объекты, компьютерные сети и информационная безопасность,	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	использование современных информационных технологий на практике.	
ООД 9. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются основы обороны государства, Конституция РК, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, назначения вооруженных сил РК их характер и особенности, значение воинской службы, основные требования военной присяги, тактическая, огневая и строевая подготовки, техника и вооружение воинских частей, размещение и быт 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. Формируются чувства патриотизма и верности своему Отечеству, развитие волевой, решительной, физически здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности.	4
ООД 10. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения. Укрепляются физическое и психическое здоровье, приобретаются спортивно-специфические двигательные навыки и развиваются физические способности	5
ООД 11. Химия	Изучаются строение атомов,	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакции, методы получения металлов и сплавов, органические и неорганические вещества и их превращения, химические явления, углеводороды и их природные источники, азотосодержащие и кислородсодержащие органические вещества, синтетические высокомолекулярные соединения и полимеры на их основе.</p>	
ООД 12. Физика	<p>Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействия, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.</p>	6
ООД 13. Биология	<p>Изучаются биологические объекты, процессы, явления, закономерности, биологические теории (клеточная, эволюционная), закономерности наследственности и изменчивости (ген, хромосома, мутация, наследственные заболевания, наследственная и ненаследственная изменчивость, гаметы), основы и методы селекции, разнообразие живых организмов, развитие биотехнологии, биомедицины, биоинформатики, биомеханики, экосистемная организация жизни; методы биологических</p>	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>исследований для изучения живых организмов и человека: наблюдение за живыми объектами, собственным организмом; проведение несложных биологических экспериментов с использованием аналоговых и цифровых биологических приборов и инструментов; основы экологической грамотности: способность оценивать последствия деятельности человека в природе, влияние факторов риска на здоровье человека, способность выбирать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, здоровью своему и окружающих; осознание необходимости сохранения биоразнообразия и природных местообитаний; приёмы работы с информацией биологического содержания, представленной в разной форме (в виде текста, табличных данных, схем, фотографий, презентаций, видеоматериалов и др.)</p>	
ООД 14. География	<p>Изучаются методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества. Сформируются географические знания, навыки и умения при решении геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных</p>	3



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства.	
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.	4
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий	2
	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
	РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике	1
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	0.5
	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.	1
	РО 1.2. Оценивать качество	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	
	РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	3
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1
	РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1
	РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	6
ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	1
	РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	1
	РО 2.3. Разделять песочное тесто.	0.5
	РО 2.4. Разделять заварное тесто.	0.5
	РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2
	РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	7
ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	3
	РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2
	РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2
	РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	5
	РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	5
	РО 3.6. Готовить и оформлять	9

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	торты.	
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.	1
	РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	1
	РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	1
	РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	1
	РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	4
	РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	3
ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3
	РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	3
	РО 5.3. Готовить блюда «правильного питания»	3
	ОН 5.4. Готовить вегетарианские блюда	3
ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	8
	РО 6.2. Готовить блюда	9

<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
		паназиатской кухни.	
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	12
Промежуточная, итоговая аттестация	-		7