

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 09:07

Регистрационный номер

19359

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 09:07

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер - оформитель,

3 W10130302 Повар

Регион:

Павлодарская область

Организация ТипПО (Разработчик):

Коммунальное государственное казенное предприятие «Щербактинский аграрно-технический колледж»

Партнеры-разработчики:

ИП "Фисенко С.В", ИП "Гвишиани Н.Д"

Цель ОП:

Подготовка специалистов, владеющих основными компетенциями: самостоятельно выполнять профессиональные задачи по приготовлению блюд и кондитерских изделий с учетом требований работодателей

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания", приложение №2 к приказу НПП Республики Казахстан "Атамекен" № 284 от 22.10.2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Компетенция 32 Кондитерское дело, Компетенция 34 Поварское дело
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:

05.04. 2022 год

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ64LAA00002347 от 15 мая 2014 года

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

007

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№	модуля/дисциплины		
	ООД 1.Математика	Формирует элементарные навыки применения математических навыков, интерпретирует математические модели которые описывают реальные процессы.Закрепляет основные математические знания, развивает математическое мышление.развитие учащихся на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры	8/192
	ООД 2.Информатика	Формирует общеучебные и общекультурные навыки работы с информацией, изучает принципы и работу технических и программных средств.и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности	2/48

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	для эффективного использования современных информационных технологий на практике.		
ООД 3.Русский язык	Совершенствует функциональную 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.	3/72	
ООД 4.Русская литература	Совершенствует навыки критического анализа, сравнения, обобщения, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, проведения различных видов анализа текста, формировать духовный облик и нравственные ориентиры.	3/72	
ООД 5. Казахский язык и литература	Формирует коммуникативную компетенцию, способную решать средствами казахского языка актуальные задачи общения, овладеть всеми видами письменной и речевой деятельности, уметь осмыслить составляющие речевой ситуации и использовать их в собственной речи, понимать взаимосвязь казахского языка, истории и культуры казахского народа.	4/96	
ООД 6.Иностранный язык	Формирует навык использования иностранной лексики в бытовых ситуациях, основные грамматические конструкции, правильное произношение, совершенствует иноязычную коммуникативную компетенцию.	4/96	

Результаты			
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
ООД 7.История Казахстана	Способствует повышению национального самосознания обучающихся, обеспечения и достижения ими высоких результатов в соответствии с требованиями современности посредством освоения исторических событий нашего народа происходивших с древности до настоящего времени. Изучает историческую периодизацию, воспитывает патриотизм.	4/96	
ООД 8.Самопознание	Помогает в ориентировании на получение достоверных знаний о самой себе в целях дальнейшего саморазвития и самореализации.Формирует основы нравственного поведения, систему ценностей личности, помогает в изучении себя, раскрывает свойства личности.проявленного в единстве мысли, слова и дела.	2/48	
ООД 9.Физическая культура	Формирует основы и правила здорового образа жизни развития и совершенствования физических способностей, знать основы деятельности дыхания, кровообращения и энергообеспечения при мышечных нагрузках, следить за личной гигиеной. Помогает выполнять жизненно важные двигательные навыки и умения, технические действия базовых видов спорта.	5/120	
ООД 10.Начальная военная и технологическая подготовка	Формирование понятий вооружённые силы Республики Казахстан. Изучение правовых основ вооружённых сил РК, общевоинских уставов,	4/96	

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		тактической, огневой и строевой подготовки. Изучение военной топографии.	
	ООД 11.Физика	Формирование у обучающихся основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач. Изучать методы научного познания механики, тепловой физики, электромагнитных колебаний и волн. Формирование знаний по квантовой физике, по нанотехнологиям и наноматериалам.	6/144
	ООД 12.Химия	Изучение закономерности химических реакций, органической химии. Формирование у обучающихся системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений.	6/144
	ООД 13. Биология	Изучение методов молекулярной биологии, клеточной биологии, питания, транспорта веществ, дыхания, выделения, размножения, развития, наследственности и биосферы.	3/72
	ООД 14.География	Изучаются методы	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества.	
	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 и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,25/6
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,25/6
		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	0,5/12

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		общения.	
	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.	3/72
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.ингредиентов к ним.	3/72
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.приготовления теста.	4/96
		РО 1.4.Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	3/72
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	3/72
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/72
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Готовить бисквитное тесто, формовать изделия из него, готовить сиропы	2/48
		РО 2.2. Готовить, разделявать слоеное тесто и формовать изделия из него.	3/72
		РО 2.3.Готовить, разделявать песочное тесто и формовать изделия из него	3/72
		РО 2.4. Готовить, разделявать заварное тесто и формовать изделия из него	3/72
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	3/72
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых	РО 3.1. Готовить кремы.	2/48

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	изделий		
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2/48
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	2/48
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	2/48
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	2/48
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	3,5/84
	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.	4/96
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	5/120
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	5/120
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	5,5/132
		РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	5/120
		РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	4/96
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	4/96
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	3/72
		РО 5.2. Готовить блюда и	3/72

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины		дисциплины	кредитов/часов
		кулинарные изделия для школьного питания.	
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	3/72
		РО 6.2. Готовить блюда паназиятской кухни.	3/72
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	3/72
	ПМ 7 Соблюдение специальных приемов с инновационными направлениями в современном кулинарном искусстве	РО 7.1. Готовить блюда в кулинарном направлении футпейринг	1/24
		РО 7.2. Декорировать блюдо арт-визаж	1/24
		РО 7.3. Готовить блюда в кулинарном направлении "Карвинг"	1/24
		РО 7.4 Готовить блюда в кулинарном направлении "Фьюж кулинария"	1/24
		РО 7.6. Готовить блюда в современном инновационном направлении.	1/24
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	9/216