

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 15:20

Регистрационный номер

19599

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 15:21

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер - оформитель, 3 W10130302 Повар

Регион:

Северо-Казахстанская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Высший сельскохозяйственный колледж им. Ж. Кизатова"

Партнеры-разработчики:

ИП Гарагуль ЛИ

Цель ОП:

Обеспечение качественной подготовки инновационно - ориентированных, конкурентоспособных специалистов в области организации питания в соответствии с современными требованиями рынка труда, как основы для их профессионального роста и личного развития.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Организация питания" Приказ НПП РК "Атамекен" №284 от 22.10.2018 г., "Услуги по предоставлению продуктов питания и напитков" Приказ НПП РК "Атамекен" № 284 от 22.10.2018 г.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Техническое описание компетенции Кондитерское дело 32 Поварское дело 34

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:

04.04.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ23LAA000117441

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

083

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

25.11.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 1. Казахский язык и литература	Совершенствует усвоение норм литературного языка, обогащает словарный запас и грамматическую структуру речи, развивает умение анализировать и оценивать языковые явления, факты, литературные произведения. Дисциплина изучает разделы: Қазақ киносы мен театрының қазіргі келбеті. Ұлттық экологиялық мәдениет. Мұхит – тіршілік мекені. Ұлттық таным және мерекелер. Сауда мен көмек: екі жақты келісімді сауда. Бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік бейне. Жер. Әлеуметтік теңсіздік: адам құқықтары және көмек. Жастардың денсаулығы - қоғам байлығы. Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік. Қоғам және заң. Қазіргі қоғамдағы әлеуметтік теңсіздік. Мұнай және	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>атомдық индустрия. Тіл. Өнер. Әдебиет. Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі. Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі. Ұлттық театр – өнер ордасы. Туризм: Экотуризм. Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі. Жастар мәселесінің түйіткілдері. Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты. Толеранттылық-елбірлігі. Ұлт мұраты - ұлттық қауіпсіздік. Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші.</p>	
ООД 2. Русская литература	<p>Разрабатывает устную и письменную речь, анализирует тексты художественных произведений по форме и содержанию, единство основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий. Дисциплина изучает разделы: Лишние люди. Герой нашего времени. Человек и право. Семейные ценности. Человек в эпоху перемен. Человек в эпоху тоталитарного режима. Война в судьбах людей. Тема нравственного выбора.</p>	3/72
ООД 3. Русский язык	<p>Расширяет спектр знаний о строении и функционировании языка в различных сферах и ситуациях общения, стилистических ресурсах, основных нормах литературного языка и речевого этикета. Дисциплина изучает разделы: Толерантность и диалог межнациональных культур. Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Настоящее и будущее цифровых технологий.</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>Биотехнологии для жизни. Глобальные проблемы энергетики. Экология: нефтяная и ядерная промышленность. Культура речи. Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи. Экономика и ее роль в обществе. Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилистика.</p>	
ООД 4. Иностранный язык	<p>Совершенствует коммуникативную компетентность путем обогащения словарного запаса через содержание аутентичных текстов различных стилей, развиваются навыки личной, деловой переписки, составления резюме, написания эссе на заданную тему. Дисциплина изучает разделы: Legend or Truth. Natural Disasters. Virtual reality. Organic and non-organic worlds. Reading for pleasure. Capabilities of human brain. Breakthrough technologies. Space X. Making connections in biology.</p>	4/96
ООД 5 История Казахстана	<p>Формирует углубленное знание основных проблем этнической, политической, социально-экономической и культурной истории Казахстана. Дисциплина изучает разделы: Цивилизация: особенности развития. Этнические и социальные процессы. Из истории государства, войн и революций. Развитие культуры. Цивилизации: особенности развития. Политико - правовые процессы. Развитие общественно-политической мысли. Развитие образования и науки.</p>	4/96
ООД 6. Математика	<p>Развивает математическую культуру и систему математических знаний и умений,</p>	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>необходимых для успешного обучения и решения практических задач. Дисциплина изучает 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 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 элементы. Объемы тел.и теория вероятностей.</p>	
ООД 7. Информатика	<p>Развивает навыки поиска, анализа, критической оценки, отбора, организации, передачи и обработки информации, моделирования объектов и процессов; развивает навыки решения задач и овладения средствами и методами информационных технологий. Дисциплина изучает разделы: Аппаратное и программное обеспечение. Представление данных. Информационные процессы и системы. Разработка приложений. Компьютерные сети и информационная безопасность.</p>	2/48
ООД 8. Физическая культура	Расширяет закономерности двигательной активности,	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>спортивной подготовки, значение занятий физической культурой на пути к будущему труду, объем знаний о подготовке к службе в рядах войск; повышает работоспособность организма в соответствии с возрастом и половыми особенностями. Дисциплина изучает разделы: Знания о физической культуре. Средства физического воспитания. Легкая атлетика. Спортивные игры. Гимнастика. Национальные виды спорта. Зимние виды спорта. Плавание.</p>	
<p>ООД 9. Начальная военная и технологическая подготовка</p>	<p>Формирует представление об основах военного дела, робототехники и IT- технологий в военном деле. Дисциплина изучает разделы: Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства. Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан. Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан. Тактическая подготовка. Огневая подготовка. Строевая подготовка. Военная топография. Основы военной робототехники. Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий. Технологическая подготовка. Учебно- полевые сборы: тактическая подготовка, огневая подготовка, общевоинские уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан.</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 10. Самопознание	<p>Расширяет знания о духовной культуре человечества, взаимосвязи физического и душевного здоровья, развивает умение критически относиться к своей деятельности, принимает решения в различных жизненных ситуациях с навыками самовоспитания, самообразования, ставит свои цели в соответствии с нравственными требованиями и указывать пути их достижения. Дисциплина изучает разделы: На пути познания. Становление личности. Жизнь в обществе. Мир человечества. На пути познания. Становление личности. Жизнь в обществе. Мир человечества.</p>	2/48
ООД 11. География	<p>Систематизирует и представляет статистические географические данные. Дисциплина изучает разделы: Методы географических исследований. Картография и геоинформатика. Природопользование и геоэкология. Геоэкономика. Геополитика. Страноведение. Глобальные проблемы человечества.</p>	6/144
ООД 12. Физика	<p>Развивает представление о физике как естествознании, методах и методологии научного познания, роли и взаимосвязи теории и эксперимента в познавательном процессе, умение наблюдать явления природы, описывать и обобщать результаты, пользоваться измерительными приборами для изучения физических явлений. Дисциплина изучает разделы: Механика.</p>	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Тепловая физика. Электричество и магнетизм. Электромагнитные колебания. Электромагнитные волны. Оптика. Элементы теории относительности. Квантовая физика. Нанотехнология и наноматериалы. Космология.	
ООД 13. Биология	<p>Формирует знания по основным вопросам этногенеза, политогенеза, культурогенеза человеческой цивилизации, углубляет представления обучающихся о сущности мирового культурно-исторического процесса, его единстве и многообразии.</p> <p>Дисциплина изучает разделы: Молекулярная биология и биохимия. Клеточная биология. Питание. Транспорт веществ. Дыхание. Выделение. Клеточный цикл. Размножение. Рост и развитие. Закономерности наследственности и изменчивости. Эволюционное развитие Основы селекции. Многообразие живых организмов. Координация и регуляция. Движение. Биомедицина и биоинформатика. Биотехнология. Биосфера, экосистема, популяция. Экология и влияние человека на окружающую среду.</p>	3/72
ООД 14. Всемирная история	<p>Формирует знания по основным вопросам этногенеза, политогенеза, культурогенеза человеческой цивилизации, углубляются представления обучающихся о сущности мирового культурно-исторического процесса, его единстве и многообразии.</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Дисциплина изучает разделы: Цивилизация: особенности развития. Этнические и социальные процессы. Из истории государства, войн и революций. Развитие культуры. Цивилизации: особенности развития. Политико - правовые процессы. Развитие общественно-политической мысли. Развитие образования и науки.	
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	4/96
		РО 1.2 Совершенствовать физические качества и психофизические способности.	4/96
	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.	2/48
		РО 3.2 Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	2/48
		РО 3.2 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности.	2/48
	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.	2/48
		РО 1.2. Оценивать качество	1/24

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	1/24
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	2/48
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	1/24
	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. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2/48
	РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
	РО 2.3. Разделять песочное тесто.	3/72
	РО 2.4. Разделять заварное тесто.	3/72
	РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия к выпечке.	4/96
	РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	3/72
ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	2/48
	РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	2/48
	РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3/72
	РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	2/48
	РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	3/72
	РО 3.6. Готовить и оформлять	6/144

№ модуля/дисциплины	Наименование	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.	2/48
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	1/24
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	7/168
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	4/96
		РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	2/48
		РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	10/240
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	7/168
	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	2/48
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	2/48
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	1/24
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	3/72
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	6/144
	Промежуточная,	-	11/264

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
итоговая аттестация		