

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.13 12:03

Регистрационный номер

11960

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.13 12:03

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, с. Каменка, Сандыктауский район" при управлении образования Акмолинской области

Партнеры-разработчики:

ТОО "Каменка и Д", ИП "Мустафаева", ИП "Чекушкова"

Цель ОП:

Подготовить конкурентоспособных специалистов, имеющих высокий уровень теоретических и практических навыков, обладающих высокими личностными качествами и способных повысить уровень производственного потенциала в сфере оказания услуг в области общественного питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. № 284, от 01.12.2021 № 195

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело WSC 2017- CCWS 34 Хлебопечение WSC 2017- CCWS 47
Кондитерское дело WSC 2017- CCWS 32

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:

29.03.2022 года

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ20 L AA00027001

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	
	ООД 1. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функций, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теории вероятности.	7/168
	ООД 2. Информатика	Изучаются способы создания табличных баз данных, системы счисления, кодирование информации, 3- D моделирование, разработка приложений.	2/48
	ООД 3. Русский язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		жанров и дискуссиях на русском языке.	
	ООД 4. 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.	3/72
	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на государственном языке.	5/120
	ООД 6. Иностранный язык	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке.	4/96
	ООД 7. История Казахстана	Изучаются исторические этапы развития Казахстана, его роль и место в мировом историческом процессе, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории Казахстана.	4/96
	ООД 8. Самопознание	Изучаются правила нравственно-ориентированного поведения в процессе профессиональной, общественной и личной коммуникации, проблемы в различных ситуациях и способы их решения, влияние духовных	2/48

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		факторов, социально-культурного уровня людей на современные общественные тенденции и противоречия.	
	ООД 9. Физическая культура	Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5/120
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, общевойсковые Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4/96
	ООД 11. Физика	Изучается влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействий, элементы теории относительности, космология, квантовые явления.	6/144
	ООД 12. Химия	Изучаются: строения атомов, ядерные реакции, распределение и движение электронов в атомах, ковалентные, ионные, водородные связи, кристаллические решетки, закономерности протекания химических реакций, методы получения металлов и сплавов.	6/144
	ООД 13. Биология	Решаются экологические задачи и экологические ситуации, раскрывается влияние человека на окружающую среду.	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		Объясняются биологические процессы протекающие в теле человека.	
	ООД 14. История всемирная	Изучаются этапы развития Мировой истории, даты и события, повлиявшие на дальнейшее развитие истории, навыки работы с различными типами исторических источников, поиск и систематизация исторической информации.	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.	4/96
	БМ 2. Применение информационно - коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1 Владеть основами информационно - коммуникационных технологий.	1/24
		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	1/24
		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.	0,5/12
		РО 3.4 Владеть научными и законодательными основами организации и ведения	1,5/36

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	
		РО 3.5 Соблюдать этику делового общения.	0,5/12
	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.	1/24
		РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1,5/36
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	1,5/36
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	1/24
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	2/48
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4/96
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	6/144
	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	3/72
		РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	3/72
		РО 2.3. Разделять песочное тесто.	2/48
		РО 2.4. Разделять заварное тесто.	2/48
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	5/120
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	5/120
	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и	РО 3.1. Готовить кремы.	2/48

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	
	оформление готовых 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.	6/144
	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.	1/24
		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.	6/144
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	7/168
		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	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	5/120

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	приготовлении блюд лечебного и школьного питания.		
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	5/120
	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира.	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	4/96
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	4/96
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	3/72
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144