

Паспорт образовательной программы

Код и наименование специальности:	10130300 Организация питания
Код и наименование квалификации/квалификаций:	3W10130302 Повар, 3W10130301 Кондитер-оформитель
Регион:	Северо-Казахстанская область
Организация ТипПО (разработчик):	КГУ " Агротехнический колледж с.Саумалколь Айыртауского района"
Партнеры-разработчики:	ТОО "Ludmila"с. Саумалколь
Цель ОП:	Формирование и совершенствование профессиональных компетенций и обеспечения практического опыта по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .
Уровень по НРК:	3
Уровень по ОРК:	3
Профессиональный стандарт (при наличии):	"Организация питания" Приказ НПП РК " Атамекен" № 284 от 22.10.2018г. Приложение №2
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):	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:	25.04.2022г.
Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:	KZ28LAA00023753
Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:	023
Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):	24.12.2022
Отличительные особенности ОП:	-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
1	ООД 1.Казахский язык и литература	Изучаются: Анализ языковых закономерностей и пути их правильного применения на практике; Творчество великих казахских писателей и их наследие, произведения М. Ауэзова; Ы. Алтынсарина, советского казахского писателя- С. Муратбекова; известного казахского поэта- М. Макатаева; основоположника современной казахской литературы- С. Сейфуллина; казахского поэта, драматурга-И. Жансугурова.	4/96
2	ООД 2 .Русский язык	Изучаются: Толерантность и диалог межнациональных культур, физика в современном мире, возможное и невозможное в природе, настоящее и будущее цифровых технологий, биотехнологии для жизни. Различает факты и мнения, высказывает критическое отношение к позиции автора. Участвует в дебатах, аргументирует собственную позицию, предлагает разные пути решения проблемы.	3/72
3	ООД 3. Русская литература	Изучаются: Герой нашего времени, человек и право, семейные ценности, человек в эпоху тоталитарного режима, война в судьбах людей. Понимает литературные термины, читает наизусть и цитирует произведения. Оценивает художественное произведение, сопоставляет литературные факты.	3/72
4	ООД 4 .Иностранный язык	Изучаются: Сингормонизм, времена года, Совершенствуют устную и письменную речь, пополняют словарный запас.	4/96
5	ООД 5. История Казахстана.	Изучаются: Цивилизация, особенности развития. Истоки происхождения казахского народа, историю государств, войн и революций, политико- правовые процессы, развитие общественно -политической мысли, развитие образования и науки. Характеризует особенности исторического развития древних централизованных государств. Характеризует этапы национально - освободительной борьбы казахского народа, общественно - политические взгляды.	4/96

	ООД 6. Математика	Изучаются: Тригонометрические неравенства, функцию ее свойства и графики, вероятность событий, производная и ее свойства. Решают простейшие тригонометрические неравенства, умеют распознавать сложную функцию, строить графики. Применяют свойства случайных событий. Находят производные.	4/96
7	ООД 7. Информатика	Изучаются: Информационная безопасность, создание видеоконтента, теория дизайна, веб- проектирование, искусственный интеллект и технология BLOCKCHAIN, компьютер как средство обработки информации, векторная графика, издательские системы. Применяет информационную безопасность при использовании компьютера. Умеет пользоваться теорией дизайна при работе с проектом. Использует навыки веб- проектирования при создании сайта.	2/48
8	ООД 8. Самопознание	Изучаются: Мировоззрение человека, личную систему ценностей, моральные принципы личности, важность нравственного закона внутри человека, внутренний мир человека, виды самооценки, качества своего характера, мир человеческих увлечений, источники вдохновения, роль семьи в самоопределении человека, влияние общества на семью и семейные ценности, правильный выбор при решении проблем, эмоциональное состояние и личные поступки, важность проявления бескорыстной любви в повседневной жизни, условия здорового образа жизни, предназначение женщины и роль мужчины в семье и обществе, различие между добром и злом, формы социального взаимодействия людей в обществе.	2/48
9	ООД 9. Физическая культура	Изучаются: Легкая атлетика, элементы гимнастики, национальные виды спорта, игровые виды спорта. Владеет навыками игры тогыз кумалак, асык, волейбол, баскетбол. Использует элементы гимнастики, легкой атлетики в домашних условиях. Понимает важность ЗОЖ в повседневной жизни.	3/72

	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются: Основы обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.	4/96
11	ООД 11. Физика	Изучаются: Связи и развитии физики с развитием общества, техники и других наук, классическая механика, молекулярно-кинетическая теория и термодинамика, атомная и квантовая физика. Умеют решать задачи по разделам физики. Понимают и применяют законы физики в жизни	6/144
12	ООД 12. Химия	Изучаются: Строение и свойства неорганических веществ. Основы общей химии: современные представления о строении атома, природе и свойствах химической связи, основные закономерности протекания химических процессов, в том числе электролиза, коррозии, общие свойства сложных неорганических веществ, неметаллов и металлов, научные принципы химического производства, некоторые аспекты охраны окружающей среды и ряд других тем, входящих в стандарт общего образования по химии. Умеют решать экспериментальные задачи за курс химии. Составляют уравнения окислительно-восстановительных реакций.	6/144
13	ООД 13. Биология	Изучаются: Генетика, цитология, основные жизненные процессы организмов. Научатся решать генетические задачи на различные виды скрещивания, на закономерности наследственности и изменчивости. Умеют решать генетические задачи на различные виды скрещивания, на закономерности наследственности и изменчивости. Понимают основные жизненные процессы происходящие в организме человека. Умеют применять свои знания на практике оказания первой помощи.	3/72
14	ООД 14. География	Изучаются: Методы географических исследований, картография и геоинформатика, природопользование и геоэкология, геоэкономика, геополитика, страноведение, глобальные проблемы человечества. Владеет знаниями географических исследований. Использует методы географических исследований в геоэкономике, картографии, страноведении.	3/72

	БМ 01. Применение профессиональной лексики в сфере профессиональной деятельности	РО 1.1. Владеет грамматикой и терминологией казахского языка для общения в сфере своей профессиональной деятельности	1/24
		РО 1.2. Владеет грамматикой и терминологией иностранного языка для общения в сфере своей профессиональной деятельности	1/24
16	БМ 02. Применение ИКТ	РО 2.1. Владеет основами информационно-коммуникационных технологий	1/24
17	БМ 03. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 3.1. Укрепляет здоровье и соблюдает принципы здорового образа жизни.	1/24
18	ПМ 01. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Готовит блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные	1/24
		РО 1.2. Знает основные направления развития общественного питания	1/24
		РО 1.3. Готовит блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	1/24
		РО 1.4. Готовит блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	2/48
		РО 1.5. Знакомство с общепитами, кулинарными районами	3/72
19	ПМ 02. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.	РО 2.1. Готовит блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	2/48
		РО 2.2. Выполняет основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	1/24
		РО 2.3. Дает характеристику различным типам предприятий питания	1/24
		РО 2.4. Знает основы товароведения продовольственных товаров	1/24
		РО 2.5. Готовит блюда и кулинарные изделия для школьного питания	2/48
		РО 2.6. Готовит детские блюда для лечебных учреждений и школьных и дошкольных заведений	3/72
20	ПМ 03. Приготовление блюд национальных кухонь мира.	РО 3.1. Готовит блюда азиатской кухни.	1/24
		РО 3.2. Использует в приготовлении качественные продукты	2/48
		РО 3.3. Готовит блюда панзиатской кухни	3/72
		РО 3.4. Готовит блюда национальных кухонь мира	6/144
21	ПМ 04. Оформление и реализация готовой продукции	РО 4.1. Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо	1/24
		РО 4.2. Владеть основами стандартизации и сертификации	1/24
		РО 4.3. Готовит и реализует готовую продукцию	8/192

	продукции	РО 4.4. Готовит различные блюда, полуфабрикаты из мяса, фарша, рыбы, соблюдая сроки и температурных хранения	11/264
22	МОО Модули, определяемые организацией образования		
	МОО 01.Технология приготовления пищи	РО 1.1. Выполнять тепловую обработку, используя различные тепловые аппараты	1/24
23	ПА 02. Промежуточная аттестация		1/24
24	ИА 01. Итоговая аттестация		2/48
3W10130301 Кондитер-оформитель			
25	БМ 04. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 4.1. Владеет научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
		РО 4.2. Владеет основными вопросами в области экономической теории, анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	1/24
26	ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1. Учитывает показатели доброкачественной муки, сахара, крахмала	2/48
		РО 1.2. Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства	1/24
		РО 1.3. Отсортировывает некачественное сырье	1/24
		РО 1.4. Составляет технологические карты	1/24
		РО 1.5. Оценивает качество сырья для приготовления теста, подготавливает тесто к производству	3/72
		РО 1.6. Замешивает различные виды теста, выпекает изделия из теста	5/120
27	ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Применяет рецептуры различных видов теста	1/24
		РО 2.2. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из бездрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами	1/24
		РО 2.3. Замешивает различные виды теста	3/72
		РО 2.4. Формирует изделия из бездрожжевого теста	6/144

	ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой	1/24
		РО 3.2. Знает безопасные способы эксплуатации теплового оборудования	1/24
		РО 3.3. Организует очистку жарочных камер, электрической и газовой плит	1/24
		РО 3.4. Соблюдает правила техники безопасности	1/24
		РО 3.5. Соблюдает режим выпечки, полуфабрикатов, изделий из теста	3/72
		РО 3.6. Подготавливает полуфабрикаты и готовые изделия	6/144
29	ПМ 04. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	РО 4.1. Соблюдает технологию приготовления фарша, начинки	2/48
		РО 4.2. Соблюдает правила эксплуатации при работе с взбивательной и тестомесительной машинами	1/24
		РО 4.3. Соблюдает правила эксплуатации оборудования	1/24
		РО 4.4. Соблюдает правила личной гигиены	1/24
30	ПМ 05. Оформление мучных кондитерских изделий	РО 5.1. Соблюдает технологический процесс приготовления и оформления пироженных и тортов	1/24
		РО 5.2. Определяет качество жировых и яичных продуктов	1/24
		РО 5.3. Осуществляет замес разных видов теста, выпекает мучные изделия, оформляет пироженные и торты	10/240
	МОО Модули, определяемые организацией образования		
31	МОО 02. Приготовление и оформление фруктовых, легких и обезжиренных тортов и пироженных	РО 02.1. Прослаивает полуфабрикаты из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой	1/24
32	ПА 03. Промежуточная аттестация		1/24
33	ИА 02. Итоговая аттестация		2/48
34	Итого на обязательное обучение		60/1440