

**ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Акмолинской области**

Утверждаю

И.о.директора колледжа

Н. Гойко

2023г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень образования:	Техническое и профессиональное образование
Направление и специализация подготовки:	1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания
Код и наименование специальности:	10130300 Организация питания
Код и наименование квалификации(-ий):	3W10130301 Кондитер-оформитель 3W10130302 Повар
База образования:	основное среднее образование
Форма обучения:	очная, дневная
Язык обучения:	русский
Начало обучения (год):	2023г.
Общий объем учебного времени в кредитах/часах:	180 кредитов/4320 часов
Уровень квалификации по НРК:	3

РАЗРАБОТАНА

рабочей группой по разработке образовательной программы

Педагоги	
Шульга Людмила Владимировна	<i>Шульга</i>
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	<i>Тасмагамбетова</i>
Рахматуллина Наиля Набирахметовна	<i>Рахматуллина</i>
Специалист с организации (предприятия)	
Левченко Нина Кимиевна	<i>Левченко</i>

Одобрено

на заседании индустриального совета

« 17 » апреля 2023г. протокол № 2

Председатель: *Оразалин* **Ж. Оразалин**

Рекомендовано

на заседании педагогического совета

« 18 » апреля 2023г. протокол № 4

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.14 10:29

Регистрационный номер

17763

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.14 10:52

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, город Есиль" при управлении образования
Акмолинской области

Партнеры-разработчики:

ИП "Левченко Н.К." г. Есиль

Цель ОП:

Подготовка специалиста, самостоятельно осуществляющего технологический процесс приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

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 22.10.2018г. № 284, № 289

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Поварское дело WSC2017_ CC WS34, Кондитерское дело WSC2017_ CC WS32

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:

01.02.2022 г.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ22LAA00018332

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

017

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

25.12.2019 г.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем
№	модуля/дисциплины		
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучаются грамматические категории и синтаксический строй казахского языка при использовании коммуникативной, профессиональной и письменной деятельности. Рассматриваются правила орфографии, лексики, смыслово-структурных особенностей текстов, различных жанров и дискуссий профессионального стиля на государственном языке. Знакомятся с биографией и творческим наследием и представителями казахской литературы. Совершенствует стилистическую грамотность через слушание, чтение и письмо.	5/120
	ООД 2. Русский язык	Изучаются орфоэпические, орфографические, лексические и грамматические способы использования языка в	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		межкультурно-коммуникативной деятельности. Рассматриваются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса при создании текстов различных жанров и дискуссиях на русском языке. Прививаются навыки речевого поведения в учебно-познавательной деятельности.	
	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	3/72
	ООД 4. Иностранный язык	Предусматривает развитие языковых навыков (грамматика, лексика, фонетика и орфография) и коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме. Изучение дисциплины формирует использование английского языка как средства общения и познавательной деятельности. Рассматриваются актуальные вопросы применение робототехники, нанотехнологий в современном мире, возможности человеческого мозга, причины и последствия стихийных бедствий в Казахстане, использование природных продуктов питания и химических добавок в них, тексты	4/96

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	различных жанров и дискуссии на иностранном языке.		
ООД 5. Информатика	Изучаются современные тенденции процесса цифровизации в Казахстане, базовые принципы работы компьютеров, программные приложения, технические возможности и перспективы использования информационных технологий. Рассматриваются принципы и методы 3 D-моделирования, Web-проектирования, создания однотабличной и многотабличной базы данных (SQL), конструирования управляемых электронных устройств на базе вычислительной платформы. Знакомятся с мерами информационной безопасности.	2/48	
ООД 6. История Казахстана	Изучаются системные исторические знания о ключевых проблемах развития Казахстана в различные исторические периоды. Формируется историческое мышление и целостное представление о месте и роли Казахстана в мировом историческом процессе. Дисциплина учит использовать исторических знания при анализе различных исторических событий, развивает навыки проектной, исследовательской деятельности.	4/96	
ООД 7. Математика	Рассматривается значение математической науки в практической деятельности и повседневной жизни. Изучаются рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, простейшие	7/168	

Наименование		Результаты	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	
		иррациональные и тригонометрические уравнения, их системы. Объясняются методы вычисления пределов функции, производных, первообразных, интегралов, планиметрических и простейших стереометрических задач на нахождение геометрических величин, вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел, значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем.	
	ООД 8. Физика	Изучаются фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира, основные понятия и физические величины, влияние на объекты механических воздействий, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, электричества, магнетизма, тепловых воздействии. Рассматриваются принципы действия и устройство электрических машин и аппаратов, элементы теории относительности, космология, квантовые явления, основные достижения нанотехнологии, проблемы и перспективы развития наноматериалов, роль физики в современном мире.	6/144
	ООД 9. Химия	Изучаются химические понятия, положения, законы и теории. Изучается строения атома, реакционная способность веществ, механизм образования химической связи, принципы химического производства.	6/144

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		Формируются знания о закономерности изменения свойств химических элементов, теории строения органических соединений, их классификации, способах их получения. Определяется скорость протекания, химическое равновесие реакций, основные физические и химические характеристики органических веществ. Полученные знания используются для оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов.	
	ООД 10. Самопознание	Рассматриваются 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.	2/48
	ООД 11. Физическая культура	Формируются теоретико-методологические основы здорового образа жизни, возможности использования в жизни практических умений и навыков, обеспечивающих сохранения и укрепление здоровья. Изучаются спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание, выполняются общеразвивающие и специально-беговые упражнения.	5/120
	ООД 12. Биология	Объясняются основные положения биологических теорий,	3/72

		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины	Наименование		
		строение биологических объектов, сущность биологических процессов. Рассматривается единство живой и неживой природы, взаимосвязь организмов и окружающей среды, влияние мутагенов, экологических факторов на организм человека, причины эволюции, изменяемости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций. Анализируются различные гипотезы происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения. Данные знания и умения необходимы в практической деятельности и повседневной жизни.	
	ООД 13. Всемирная история	Рассматривается представление о закономерностях мирового исторического процесса, многообразии путей развития, об основных этапах всемирной истории, ее переломных моментов, культурно-историческом своеобразии всемирноисторического процесса. Изучаются социально-политические, экономические и идеологические факторы, влияющие на ход истории на глобальном, региональном и прочих уровнях. Посвящает в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, вырабатывает основные навыки получения, анализа и обобщения	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		исторической информации.	
	ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются тактическая, огневая и строевая подготовки, Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, основы безопасности жизнедеятельности и информационные технологии.	4/96
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	1/24
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	5/120
	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.	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 предпринимательской деятельности в Республике Казахстан	1,5/36
		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	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 сиропа	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 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	2/48

		Результаты	
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		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 приготовлении блюд лечебного и школьного питания	РО 5.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания	5/120
		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

Результаты			
Наименование		обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины		дисциплины	кредитов/часов
		РО 6.2 Готовить блюда паназиатской кухни	4/96
		РО 6.3 Готовить блюда европейской кухни	3/72
	Промежуточная, итоговая аттестация	-	6/144