

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.20 17:44

**Регистрационный номер**

19268

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.20 17:44

**Код и наименование специальности:**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130301 Кондитер-оформитель

3 W10130302 Повар

**Регион:**

Карагандинская область

**Организация ТипПО (Разработчик):**

КГКП "Нуринский многопрофильный колледж имени Болат Абдикаримова"

**Партнеры-разработчики:**

ИП "Рыженкова О.П." п.Нура, ПТ "Нура" п Нура, ПТ "Дастархан" п.Нура

**Цель ОП:**

Подготовка специалистов, способных самостоятельно выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов приготовления, порционирования и оформления национальных, горячих, холодных, мучных, сладких блюд и закусок; школьного и лечебного питания.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3-3.

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Организация питания" Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018 г. №284

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

Компетенция 34 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:**

44676

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ KZ14LAA00004314

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

032, 018

**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	кредитов/часов
	ООД 1. Казахский язык и литература	Изучаются аудирование и говорение: прогнозирование, определение основной мысли, развитие культуры речи; чтение: с составление текста в стиле устной речи в соответствии с социальными условиями; написание формального документа в рамках формального общения; норма литературного языка: орфография; орфоэпия; лексика; грамматика; пунктуация. Части речи. Словосочетания. Типы стилей. Стиль художественной литературы. Характерные для публицистического стиля обороты речи. Особенности написания стилей. Значение слова "Фонетика". Область изучения фонетики. Фонетический анализ. Типы предложений. Составление	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	типов предложений, знаки препинания. Типы стилей. Разговорный стиль и его особенности. Словари. Виды словарей. Морфология, лексика, фонетика, синтаксис.	
ООД 2. Русский язык	Изучаются толерантность и диалог межнациональных культур, лексика и культура речи, синтаксис и пунктуация, фразеология и культура речи, знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи; глаголы несовершенного вида настоящего времени; производные предлоги. узкоспециальные термины, глаголы с абстрактным значением	3/72
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	Изучаются правила орфографии, лексики, грамматики, пунктуации, синтаксиса, при создании текстов различных жанров и дискуссиях на иностранном языке	4/96
ООД 5. История Казахстана	Изучаются центрально-азиатские цивилизации: многообразие и культурная общность, этнические и социальные процессы, империи кочевников Великой степи, политика Республики Казахстан в области межэтнических	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	отношений, развитие общественно-политической мысли, общенациональная идея «Мәңгілік Ел» - консолидирующая основа казахстанского общества в XXI веке, развитие образования и науки в Казахстане в XVIII -XX вв., научное наследие средневекового Казахстана, казахстанская система образования и науки на современном этапе	
ООД 6. Самопознание	Формируются мировоззрение человека, потребности, желания и возможности человека, моральные принципы личности, нравственные идеалы, нравственные основы лидерства, качества истинного лидера», стремление к постоянному духовному самосовершенствованию через развитие общечеловеческих ценностей	2/48
ООД 7. Математика	Изучаются методы вычисления тригонометрических функций, многочленов, степеней, показательных и логарифмических функции, пределов функции, производных, первообразных, интегралов, теория вероятности.	8/192
ООД 8. Информатика	Изучаются аппаратное и программное обеспечение персонального компьютера, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, информационные процессы и	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	системы	
ООД 9. Физическая культура	Изучаются средства физического воспитания, спортивные игры, легкая атлетика, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание	5/120
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются Воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан, Экстремизм и терроризм как угроза национальной безопасности, Конституционные основы обороны государства, правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевойсковые Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, тактическая подготовка, огневая подготовка, технологическая подготовка, сторожевая подготовка, основы военной робототехники, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий	4/96
ООД 11. Химия	Изучаются строения вещества, периодичность, закономерности протекания химических реакций, углерод и его соединения, энергетика химических реакций, биохимия, аналитические методы в современных исследованиях, проблемы охраны окружающей среды при производстве химических веществ	6/144
ООД 12. География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	
ООД 13. Всемирная история	Изучаются этнические и социальные процессы, межэтнические отношения в мировой истории, истории государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизации особенности развития, политико - правовые процессы, проблема сохранения мира и безопасности на современном этапе, развитие образования и науки, современные научные технологии	3/72
ООД 14. Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия, клеточная биология, транспорт веществ, клеточный цикл, размножение, стволовые клетки: понятие и свойства, закономерности наследственности и изменчивости, эволюционное развитие, основы селекции, многообразие живых организмов, биомедицина и биоинформатика, биотехнология, биосфера, экосистема, популяция, экология и влияние человека на окружающую среду	3/72
БМ 1 Развитие и совершенствование физический качества	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	4/96
	РО 1.2. Совершенствовать	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	физические качества и психофизиологические способности.	
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.	0,5/12
	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.	1/24
	РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	1/24
	РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
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.	2/48
	РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	2/48
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	для дрожжевого теста.	
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	2/48
	РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	2/48
	РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	2/48
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 и выпечка 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 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 изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	3/72
	РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	3/72
	РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3/72
	РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	3/72
	РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	4/96
	РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	4/96
ПМ 4 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	продуктов с использованием различных способов	санитарных норм и техники безопасности.	
		РО4.2 Выполнять, измерять и взвешивать правильное количество продуктов.	1/24
		РО 4.3. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	2/48
		РО 4.4. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	4/96
		РО 4.5. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	5/120
		РО 4.6. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	4/96
		РО 4.7. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	3/72
		РО 4.8. Готовить напитки	2/48
		РО 4.9. Готовить блюда и изделия из муки.	2/48
	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.	4/96
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	4/96
		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	4/96
	ПМ 7 Подготовка и	РО 7.1 Готовить принятые	3/72

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	презентация блюд	гарниры и использовать их для эффективной презентации блюд	
		РО 7.2 Применять приправы, травы и специи для вкуса блюда	3/72
		РО 7.3. Презентовать блюда с использованием сервисного оборудования	3/72
	Промежуточная , итоговая аттестация	-	9/312