

**Язык обучения**

Русский

**Дата создания**

31-03-2024

**Дата отправки заявки**

06-05-2024

**Номер заявки**

101303-052-24

**Дата регистрации в Реестре**

17-05-2024

**Регистрационный номер**

101303-052-0440-24

**QR код****Регион**

Восточно-Казахстанская область

**Организация ТипПО**

КГУ "Серебрянский технологический колледж"

**Партнер-разработчик (работодатель)**

ИП Бельгибаева А.А.

**Уровень образования**

Техническое и профессиональное

**Направление подготовки**

101 Сфера обслуживания

**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

**Уровень по НРК**

3

**Цель образовательной программы**

Подготовка специалиста, владеющего навыками по приготовлению качественных блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской продукции, презентации и реализации в организациях питания

**Профессиональный стандарт (при наличии)**

Организация питания. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)**

Patisserie and Confectionery - Кондитерское дело, Cooking - Поварское дело

**Форма обучения**

Очная

**База образования**

Основное среднее

**Общий объем кредитов**

180

**Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)**

15.02.2024 года, №2

**Дата, № протокола заседания учебно-методического совета**

19.02.2024 года, №3

**Отличительные особенности образовательной программы**

Дуальное обучение

**Подход**

Модульно-компетентностный

**Лицензия**

## Перечень компетенций

| №  | Индекс компетенции | Наименование компетенции  |
|----|--------------------|---|
| 1  | К1.                | Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языках.  |
| 2  | К2.                | Применять естественно-научные и математические знания в профессиональной сфере.   |
| 3  | К3.                | Применять общественно-гуманитарные знания в профессиональной сфере.   |
| 4  | К4.                | Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.   |
| 5  | К5.                | Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.  |
| 6  | К6.                | Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации.   |
| 7  | К7.                | Соблюдать требования инструкций по охране труда, правила безопасного выполнения работ, требования пожарной безопасности и требования к экологической и/или промышленной безопасности. |
| 8  | К8.                | Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.  |
| 9  | К 9.               | Готовить тесто, отделочные полуфабрикаты, десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента.   |
| 10 | К 10.              | Организовывать и осуществлять контроль текущей деятельности бригады кондитеров.   |
| 11 | К 11.              | Осуществлять управление текущей деятельностью кондитерского цеха.   |
| 12 | К 12.              | Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия и другую продукцию.   |
| 13 | К 13.              | Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия и другую продукцию разнообразного ассортимента.   |
| 14 | К 14.              | Организовывать и осуществлять контроль текущей деятельности бригады поваров.  |

| №  | Индекс компетенции | Наименование компетенции  |
|----|--------------------|---|
| 15 | К 15.              | Осуществлять управление текущей деятельностью основного производства организации питания. |

## Содержание и объём модулей (дисциплин)

| №                                     | Модули (дисциплины)       | Краткое описание модулей (дисциплин)  | Результаты обучения   | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|---------------------------------------|---------------------------|---|---|--|---|--------------------|--------------------------|
| <b>Общеобразовательные дисциплины</b> |                           |   |   |  |   |                    |                          |
| 1                                     | ООД 1. Русский язык       | Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы литературного русского языка; правила речевого этикета в устной и письменной речи; способы анализа, синтеза, оценки, интерпретации полученной информации; различные виды чтения в зависимости от коммуникативных задач; монологическая речь; жанры публичных выступлений; правила ведения дискуссий; стилистика при создании текстов разных жанров.   | <p>РО 1.1. Создавать тексты различных типов и жанров, публицистического стиля.</p> <p>РО 1.2. Излагать содержание прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала.</p> <p>РО 1.3. Понимать основную и детальную информацию текста, определяя позицию автора и скрытый смысл текста, целевую аудиторию, жанры.</p> <p>РО 1.4. Оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации, выражая собственное мнение.</p> <p>РО 1.5. Писать разные виды эссе, предлагая и обосновывая собственные пути решения данной проблемы.</p> <p>РО 1.6. Извлекать и синтезировать информацию из различных источников.</p> <p>РО 1.7. Строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках</p>                                  | 4  | 96                                      | К1                 | Э                        |
| 2                                     | ООД 2. Русская литература | Литературные термины и литературные направления, роды и жанры, тема, идея, проблематика произведения; позиция автора в произведении; образная природа художественных произведений; открыто выраженный и скрытый смыслы произведений; языковые особенности произведения, ключевые эпизоды, действия и поступки героев; особенности стиля писателя; виды плана произведения; оценка произведения с точки зрения композиционного, стилевого единства, языкового оформления и эффективности поставленных коммуникативных задач; | <p>РО 2.1. Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своё отношение.</p> <p>РО 2.2. Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции.</p> <p>РО 2.3. Давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст произведения, выражая собственное мнение о теме и образах.</p> <p>РО 2.4. Определять жанр и его признаки.</p> <p>РО 2.5. Характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей.</p> <p>РО 2.6. Анализировать средства и приемы создания образов, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять их воздействие на читателя.</p> | 4  | 96                                      | К1                 | З                        |

| № | Модули (дисциплины)                  | Краткое описание модулей (дисциплин)  | Результаты обучения  | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|---|--------------------------------------|---|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |                                      | интерпретация художественного текста, созданная средствами других видов искусства; анализ идейно-художественного, социально-исторического и духовно-эстетического аспектов произведений различных жанров.   |  |  |   |                    |                          |
| 3 | ООД 3. Казахский язык и литература   | Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы казахского языка; правила речевого этикета в устной и письменной речи; способы анализа, синтеза, оценки, интерпретации полученной информации; различные виды чтения в зависимости от коммуникативных задач; монологическая речь; жанры публичных выступлений; правила ведения дискуссий; стилистика при создании текстов разных жанров; литературные термины и литературные направления, роды и жанры, тема, идея, проблематика произведения. | <p>РО 3.1. Определять основную мысль текста по теме.</p> <p>РО 3.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения, его проблематику.</p> <p>РО 3.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту.</p> <p>РО 3.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы.</p> <p>РО 3.5. Обобщать информацию из различных источников.</p> <p>РО 3.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе).</p>  | 4  | 96                                      | К1                 | Э                        |
| 4 | ООД 4. Иностранный язык (английский) | Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы иностранного языка; использование формальных и неформальных языковых регистров в беседах и при письме по широкому кругу общих и учебных тем; способы сопоставления, анализа, синтеза, интерпретации полученной информации из прочитанного (прослушанного, увиденного); различные виды чтения и перевода текстов биографического, научно-популярного, публицистического стилей; монологическая и диалогическую речь; способы индивидуального   | <p>РО 4.1. Читать и понимать аутентичные тексты различных функциональных стилей: научно-популярных, публицистических, биографических, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>РО 4.2. Выполнять подробное и краткое изложение прочитанного (прослушанного, увиденного), описывать события, факты, явления.</p> <p>РО 4.3. Выполнять письменный перевод с английского языка текстов различных стилей, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>РО 4.4. Вести все виды диалогов в различных ситуациях официального и неофициального общения, с соблюдением норм речевого этикета.</p> | 4  | 96                                      | К1                 | Э                        |

| № | Модули (дисциплины)       | Краткое описание модулей (дисциплин)   | Результаты обучения  | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|---|---------------------------|--|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |                           | связанного письма, редактирования и корректирования на уровне текста с использованием лексического запаса и грамматики.  |  |  |   |                    |                          |
| 5 | ООД 5. История Казахстана | История цивилизаций Центральной Азии; этнические и социальные процессы на территории Казахстана; история государств, войн и революций, происходивших на территории современного Казахстана; культура казахского народа; особенности экономического развития в разные исторические периоды; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки Казахстана. | <p>РО 5.1. Описывать истоки и особенности возникновения, многообразие, культурную общность, достижения материальной и духовной культуры цивилизаций Центральной Азии.</p> <p>РО 5.2. Анализировать этногенез, этнические и социальные процессы на территории Казахстана.</p> <p>РО 5.3. Анализировать исторические этапы формирования, историко-географическую характеристику, особенности общественно-политического развития государств на территории современного Казахстана.</p> <p>РО 5.4. Анализировать традиционную культуру казахского народа, культуру в советский период и в период национального возрождения.</p> <p>РО 5.5. Описывать традиционную систему жизнеобеспечения казахов и социально-экономическое развитие Казахстана в новейшее время.</p> <p>РО 5.6. Описывать политико-правовые процессы и развитие общественно-политической мысли в Казахстане в различные исторические периоды.</p> <p>РО 5.7. Анализировать научное наследие средневекового Казахстана и развитие образования в XVIII -XX вв.</p> | 3  | 72                                      | КЗ                 | Э                        |
| 6 | ООД 6. Всемирная история  | Классификация и история мировых цивилизаций; мировые этнические и социальные процессы; история государств, войн и революций; развитие культуры; особенности развития цивилизаций; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки.   | <p>РО 6.1. Описывать виды и особенности цивилизаций, положительные и отрицательные стороны взаимодействия и взаимовлияния культур.</p> <p>РО 6.2. Описывать этнические и социальные процессы их значимость в различные исторические периоды.</p> <p>РО 6.3. Описывать причины и последствия возникновения империй, войн, революций и нашествий.</p> <p>РО 6.4. Описывать источники формирования и значимость духовно-нравственных ценностей и культурного наследия человечества.</p> <p>РО 6.5. Описывать исторические типы экономических систем, влияние природно-географического фактора на социально-экономическое развитие государств.</p> <p>РО 6.6. Характеризовать развитие общественно-политической мысли в XX-XXI вв., современную политико-правовую биполярную систему мира, проблему сохранения мира и безопасности.</p> <p>РО 6.7. Характеризовать развитие образования и науки и их значение в различные исторические периоды.</p>  | 3  | 72                                      | КЗ                 | З                        |
| 7 | ООД 7.                    | Виды, свойства и графики   | РО 7.1. Владеть основными понятиями  | 5  | 120                                     | К2                 | Э                        |

| № | Модули (дисциплины) | Краткое описание модулей (дисциплин)   | Результаты обучения  | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|---|---------------------|--|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|   | Математика          | функции; тригонометрические функции, их свойства и графики; решение тригонометрических уравнений и неравенств; степени и корни; свойства и графики степенной, показательной и логарифмической функции; методы решения иррациональных уравнений и неравенств; показательные, логарифмические уравнения и неравенства; предел и непрерывность функции; физический и геометрический смысл производной и ее применение; свойства и применение первообразных и интегралов; элементы математической статистики и теории вероятностей; аксиомы стереометрии и их следствия; взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; прямоугольная система координат; вычисление координат вектора в пространстве; понятие и применение многогранников; тела вращения и их элементы; объемы тел. | математического анализа и их свойствах, уметь характеризовать поведение функций.<br>PO 7.2. Владеть приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем.<br>PO 7.3. Иметь представление об основных понятиях элементарной теории вероятностей, находить и оценивать вероятности наступления событий.<br>PO 7.4. Иметь понятие о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире.<br>PO 7.5. Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и технологических задач с практическим содержанием. |  |   |                    |                          |
| 8 | ООД 8. Информатика  | Эргономика и безопасность при использовании компьютерного оборудования; аппаратное обеспечение, описание и характеристики мобильных устройств; программное обеспечение виртуальных машин; системы счисления и логические операции; информационные процессы и системы; создание и преобразование информационных объектов; разработка приложений;  | PO 8.1. Владеть способами обеспечения безопасности пользователя и защиты компьютера.<br>PO 8.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, выбор программного обеспечения.<br>PO 8.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем и выражений.<br>PO 8.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и облачных технологий.<br>PO 8.5. Владеть навыками 3D моделирования и Web-проектирования.<br>PO 8.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов.<br>PO 8.7. Применять меры информационной безопасности в отношении пользовательской информации.   | 3  | 72                                      | К 6                | З                        |

| №  | Модули (дисциплины) | Краткое описание модулей (дисциплин)  | Результаты обучения   | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|----|---------------------|---|---|--|---|--------------------|--------------------------|
|    |                     | компьютерные сети и информационная безопасность.  |   |  |   |                    |                          |
| 9  | ООД 9. Физика       | Основы кинематики и динамики; основы статики и гидростатики; законы сохранения импульса и энергии; тепловая физика; газовые законы; основы термодинамики; понятия о жидких и твердых телах; электростатика; электрический ток; электромагнитная индукция; уравнения и графики механических колебаний; волновая и геометрическая оптика; основы атомной и квантовой физики; физика атомного ядра; основы космологии. | <p>РО 9.1. Владеть основными понятиями, объяснять и применять законы, теории и уравнения механики.</p> <p>РО 9.2. Владеть основами молекулярно-кинетической теории, описывать модели и свойства твердых тел, жидкостей и газов.</p> <p>РО 9.3. Понимать природу электрического тока и магнетизма, демонстрировать знание их основных законов и характеристик.</p> <p>РО 9.4. Объяснять условия возникновения колебаний и электромагнитных волн, описывать их свойства и физический смысл.</p> <p>РО 9.5. Описывать природу и законы оптических явлений.</p> <p>РО 9.6. Объяснять характер электромагнитного и радиоактивного излучения, описывать основные достижения нанотехнологий.</p> <p>РО 9.7. Объяснять свойства и эволюцию Вселенной в целом.</p> | 4  | 96                                      | К 2                | З                        |
| 10 | ООД 10. Химия       | Состав и строение атома; распределение и движение электронов в атомах; виды химической связи; периодический закон и периодическая таблица химических элементов; закон сохранения массы веществ; окислительно-восстановительные реакции; скорость химических реакций; химическое равновесие; важнейшие р-элементы и их соединения; общая характеристика металлов и их сплавов; основы биохимии.                      | <p>РО 10.1. Объяснять состав и строение атома, распределение и движение электронов в атомах.</p> <p>РО 10.2. Объяснять природу химической связи и ее виды.</p> <p>РО 10.3. Объяснять закономерности протекания и энергетику химических реакций.</p> <p>РО 10.4. Характеризовать строение, физические и химические свойства р-элементов и их соединений.</p> <p>РО 10.5. Характеризовать свойства, способы получения и область применения металлов и их сплавов.</p> <p>РО 10.6. Объяснять строение, физические и химические свойства углеводов, аминов, аминокислот и белков, понимать роль и значение ферментов.</p> <p>РО 10.7. Описывать строение нуклеиновых кислот и их классификацию.</p>   | 4  | 96                                      | К 2                | Э                        |
| 11 | ООД 11. Биология    | Основы молекулярной биологии и биохимии; основы клеточной биологии; многообразие, структура и функции живых организмов; размножение, наследственность, изменчивость, эволюционное развитие живых организмов; основы селекции; основы биомедицины, биоинформатики, биотехнологии; биосфера, экосистема, популяции; экология и влияние человека на окружающую среду.  | <p>РО 11.1. Описывать структуру, состав и функции белков, жиров, углеводов.</p> <p>РО 11.2. Объяснять особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под электронным микроскопом.</p> <p>РО 11.3. Объяснять механизм питания, транспорта веществ, дыхания и выделения в биологических процессах.</p> <p>РО 11.4. Определять значение клеточного цикла в росте, размножении и развитии живых организмов.</p> <p>РО 11.5. Объяснять основные закономерности наследственности и изменчивости, механизм эволюции и селекции.</p> <p>РО 11.6. Описывать роль и методы бионики, биоинформатики, биотехнологии.</p> <p>РО 11.7. Описывать экосистему и экологические проблемы своего региона.</p>   | 3  | 72                                      | К 3                | З                        |

| №  | Модули (дисциплины)                                    | Краткое описание модулей (дисциплин)   | Результаты обучения   | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|----|--|--|---|--|---|--------------------|--------------------------|
| 12 | ООД 12. География                                      | Методы географических исследований; основы картографии и геоинформатики; основы природопользования и геоэкологии; основы геоэкономики; основы геополитики; страноведение; глобальные проблемы человечества.  | <p>РО 12.1. Владеть общегеографическими и актуальными географическими методами исследования.</p> <p>РО 12.2. Применять современные картографические методы и технологии геоинформационных систем.</p> <p>РО 12.3. Анализировать концепцию природопользования и воздействие антропогенных факторов промышленного производства на окружающую среду.</p> <p>РО 12.4. Описывать территориальные факторы, геоэкономическое состояние и потенциал регионов Казахстана.</p> <p>РО 12.5. Анализировать геополитическое положение и безопасность Казахстана.</p> <p>РО 12.6. Сравнить страны мира по географическим, демографическим, социальным и конкурентоспособным показателям.</p> <p>РО 12.7. Характеризовать глобальные проблемы человечества и их проявления на территории Казахстана.</p> | 4  | 96                                      | К 3                | З                        |
| 13 | ООД 13. Графика и проектирование                       | Графические способы и средства визуализации информации; основные виды изображений и их построение; преобразование вида и состава изображения; законы формообразования геометрических тел и конструирование форм; преобразование форм; элементы технической, архитектурно-строительной и информационной графики; проектная графика.   | <p>РО 13.1. Владеть методами и способами выполнения графических изображений, в том числе средствами компьютерной графики.</p> <p>РО 13.2. Владеть приемами твердотельного и поверхностного моделирования средствами компьютерной графики.</p> <p>РО 13.3. Выполнять преобразование вида, состава и формы 3D модели.</p> <p>РО 13.4. Владеть элементами технической, архитектурно-строительной и информационной графики.</p> <p>РО 13.5. Владеть навыками проектной графики.</p>   | 2  | 48                                      | К 2                | З                        |
| 14 | ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка | Конституционные основы обороны государства; правовые основы воинской службы; воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан; общевойсковые уставы; тактическая, огневая, строевая подготовка и военная топография; основы военной робототехники; основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий; основы и правила вождения колесных машин; правила дорожного движения. | <p>РО 14.1. Иметь представление об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях.</p> <p>РО 14.2. Владеть общими положениями и правовыми основами уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан.</p> <p>РО 14.3. Применять навыки владения стрелковым оружием, строевой подготовки, робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин.</p> <p>РО 14.4. Владеть правилами техники безопасности и основами безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.</p>  | 4  | 96                                      | К 4, К 5           | З                        |
| 15 | ООД 15.  | Техника безопасности на  | РО 15.1. Владеть правилами техники  | 5  | 120                                     | К 5                | З                        |

| №  | Модули (дисциплины)  | Краткое описание модулей (дисциплин)  | Результаты обучения  | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|--|--|---|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|  | Физическая культура  | занятиях физической культуры; основы и принципы оказания первой доврачебной помощи; методы профессионально-прикладной физической подготовки; рекреационные и реабилитационные средства физической культуры; правила и техника выполнения легкоатлетических и гимнастических упражнений; правила и технико-тактические действия в футболе, волейболе, баскетболе, настольном теннисе, национальных и зимних видах спорта, плавании; виды туризма; современные фитнес-технологии. | безопасности и личной гигиены на занятиях физической культурой.<br>РО 15.2. Выполнять легкоатлетические, гимнастические, плавательные упражнения, контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой.<br>РО 15.3. Владеть правилами изучаемых спортивных игр, технически правильно осуществлять двигательные действия, использовать их в условиях соревновательной деятельности.<br>РО 15.4. Владеть понятием о современных фитнес-технологиях и видах туризма. |  |   |                    |                          |
| 16   | ООД 16. Глобальные компетенции   | Понятие и применение глобальных компетенций; финансовая грамотность; культура взаимоотношений; основы межкультурных взаимоотношений; глобальные компетенции в профессиональной деятельности; методы и формы оценки труда; работа с IT-системами; проектный менеджмент.  | РО 16.1. Владеть понятием о глобальных компетенциях и их значении для развития личности.<br>РО 16.2. Владеть основами финансовой грамотности.<br>РО 16.3. Владеть навыками решения конфликтов.<br>РО 16.4. Владеть навыками межкультурных коммуникаций.<br>РО 16.5. Применять навыки проектного менеджмента в профессиональной деятельности.   | 1  | 24                                      | К 2                | Э                        |
| <b>Общеобязательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)</b> |  |   |  |  |   |                    |                          |
| 1  | ООМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств                 | Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни.   | РО 1.1 Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.<br>РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.   | 6  | 144                                     | К 5                | Э                        |
| 2  | ООМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий | Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации; основы использования средств информационных технологий; основные направления развития современных информационных и   | РО 2.1 Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.<br>РО 2.2 Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.  | 2  | 48                                      | К 6.               | Э                        |

| №  | Модули (дисциплины)   | Краткое описание модулей (дисциплин)   | Результаты обучения   | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|--|---|--|---|--|---|--------------------|--------------------------|
|  |   | компьютерных технологий.   |   |  |   |                    |                          |
| 3  | ООМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства        | <p>Этические нормы деловых связей; виды профессиональной этики; психология общения; основные элементы делового этикета; мотивационная сфера личности и профессиональной деятельности; имидж современного человека; закономерности и механизм функционирования современной экономической системы; принципы рыночной экономики; цели, факторы и условия развития предпринимательства; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса.</p>            | <p>РО 3.1. Осознать себя и свое место в обществе и соблюдать этику делового общения.</p> <p>РО 3.2. Владеть основными вопросами в области экономической теории и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.</p>   | 4  | 96                                      | К 4                | Э                        |
| <b>Базовые и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)</b> |   |  |   |  |   |                    |                          |
| 1  | ПМ 1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | <p>Правила организации рабочего места кондитера, технологическое оборудование, инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; правила соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; перечень регламентов, стандартов и нормативно-техническая документация при производстве кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и</p> | <p>РО 1.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.</p> <p>РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.</p> <p>РО 1.3. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>РО 1.4. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>РО 1.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.</p> <p>РО 1.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.</p> | 12   | 288                                     | К 7, К 8           | Э                        |

| № | Модули (дисциплины)   | Краткое описание модулей (дисциплин)   | Результаты обучения  | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|---|---|--|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |   | <p>правила ухода за ними; требования охраны труда, пожарной, промышленной, экологической безопасности; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; минимизация отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p>  |  |  |   |                    |                          |
| 2 | <p>ПМ 2. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции и разнообразного ассортимента</p> | <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов; технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; анализ и оценка, потребность в трудовых ресурсах; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и</p> | <p>РО 2.1. Составлять план-меню, заявки на продукты, вести учет и отчет о составлении товарных производств кондитерской и шоколадной продукции.<br/> РО 2.2. Изготавливать тестовые и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.<br/> РО 2.3. Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием различных техник, видов торта и украшений.<br/> РО 2.4. Использовать современные технологии в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.<br/> РО 2.5. Разбираться в широком ассортименте шоколадных и кондитерских изделий и методах закаливания шоколадной глазури ручными техниками.<br/> РО 2.6. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</p> | 12   | 288                                     | К 7, К 8, К 9      | Э                        |

| № | Модули (дисциплины)  | Краткое описание модулей (дисциплин)   | Результаты обучения   | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|---|--|--|---|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |  | шоколадной продукции; способы применения ароматических веществ, и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.  |   |  |   |                    |                          |
| 3 | ПМ 3. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров | Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции; методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; технологии обучения на рабочих местах; требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены.   | РО 3.1. Обеспечивать бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.<br>РО 3.2. Организовать работу бригады кондитеров.<br>РО 3.3. Контролировать работу подчиненных и подготавливать отчетность о работе бригады кондитеров. | 15   | 360                                     | К 7, К 10          | Э                        |
| 4 | ПМ 4. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха            | Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции; специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха; методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания; технологии маркетинговых исследований в организациях питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; требования к безопасности пищевых продуктов, организации их хранения; методы | РО 4.1. Планировать процессы кондитерского цеха.<br>РО 4.2. Организовать и координировать процессы кондитерского цеха.<br>РО 4.3. Контролировать и оценивать эффективность процессов кондитерского цеха.  | 13   | 312                                     | К 7, К 11          | Э                        |

| № | Модули (дисциплины)  | Краткое описание модулей (дисциплин)   | Результаты обучения  | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|---|--|--|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |  | межличностного и делового общения.   |  |  |   |                    |                          |
| 5 | ПМ 5. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции                               | Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и правила ухода за ними; правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. | РО 5.1. Осуществлять подготовку рабочего места.<br>РО 5.2. Выполнять задания по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.  | 8  | 192                                     | К 7, К 12          | Э                        |
| 6 | ПМ 6. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции и разнообразного ассортимента | Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и правила ухода  | РО 6.1. Планировать деятельность рабочего процесса повара с использованием инвентаря и оборудования на рабочем месте.<br>РО 6.2. Приготавливать, оформлять и осуществлять презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий. | 8  | 192                                     | К 7, К 13          | Э                        |

| № | Модули (дисциплины)   | Краткое описание модулей (дисциплин)   | Результаты обучения  | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|---|---|--|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |   | за ними; способы организации питания, в том числе диетического; рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям; требования охраны труда, пожарной, промышленной, экологической безопасности в организациях питания.  |  |  |   |                    |                          |
| 7 | ПМ 7. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; методы планирования, организации, стимулирования сотрудников организаций питания; требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; технологии маркетинговых исследований в организациях питания; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. | РО 7.1. Обеспечивать бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.<br>РО 7.2. Организовать работу бригады поваров.<br>РО 7.3. Контролировать работу подчиненных и подготавливать отчетность о работе бригады поваров. | 16   | 384                                     | К 7, К 14          | Э                        |
| 8 | ПМ 8. Управление текущей деятельностью                            | Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии  | РО 8.1. Планировать процессы основного производства организации питания.<br>РО 8.2. Организовать и координировать процессы основного производства организации питания.<br>РО 8.3. Контролировать и оценивать                               | 15   | 360                                     | К 7, К 15          | Э                        |

| №                        | Модули (дисциплины)                        | Краткое описание модулей (дисциплин)  | Результаты обучения   | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|--------------------------|--|---|---|--|---|--------------------|--------------------------|
|                          | основного производства организации питания | организации питания; специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания; технологии маркетинговых исследований в организациях питания; методы деловых коммуникаций и публичных выступлений. | эффективность процессов основного производства организации питания. |  |   |                    |                          |
| Промежуточная аттестация |  |   |   | 9  | 216                                     |                    |                          |
| Итоговая аттестация      |  |   |   | 3  | 72                                      |                    |                          |
| Самостоятельная работа   |  |   |   | 0  | 0                                       |                    |                          |
| Факультативные занятия   |  |   |   | 14.5                                       | 348                                     |                    |                          |
| Консультации             |  |   |   | 12.5                                       | 300                                     |                    |                          |

### Заявка на включение образовательной программы

КГУ "Серебрянский технологический колледж" направляет для проведения экспертизы и размещения в Реестре технического и профессионального, послесреднего образования образовательную программу по специальности 10130300 Организация питания, квалификации/ям 3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Антоненко Ольга Сергеевна

Исполнитель: Шварц Наталья Владимировна

Сотовый телефон: +77021802104

Адрес электронной почты: pl6metod@mail.ru