

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

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.директора колледжа

Н. Гойко

(Ф.И.О., подпись)

2024г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень образования:** техническое и профессиональное

**Направление и специализация подготовки:**

101 Сфера обслуживания

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

**Форма обучения:**

очная

**Язык обучения:**

русский

**Начало обучения (год):**

2024 год

**Общий объем учебного времени в кредитах/ часах:** 180/4320

**Уровень квалификации по НРК:** 3

Регистрационный номер в Реестре 101303-025-0381-24

## РАЗРАБОТАНА

рабочей группой по разработке образовательной программы:

### Педагоги

Шульга Людмила Владимировна

заместитель директора по УР

(Ф.И.О.)

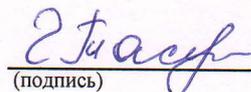


(подпись)

Тасмагамбетова Газиза Кубековна

преподаватель специальных дисциплин

(Ф.И.О.)

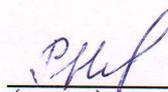


(подпись)

Рахматуллина Наиля Набиахметовна

мастер производственного обучения

(Ф.И.О.)

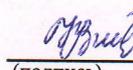


(подпись)

Клименко Наталья Валериевна

мастер производственного обучения

(Ф.И.О.)



(подпись)

Байдильдина Асия Козганбаевна

преподаватель русского языка и литературы

(Ф.И.О.)



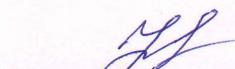
(подпись)

### Специалист с организации (предприятия)

Левченко Нина Кимиевна

руководитель ИП «Левченко Н.К.»

(Ф.И.О.)



(подпись)

## ОДОБРЕНО

на заседании Индустриального совета

« 04 » марта 2024г. протокол № 1

Председатель: К. Оразалин



(подпись)

## РЕКОМЕНДОВАНО

на заседании учебно-методического совета

« 6 » марта 2024г. протокол № 2

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 Паспорт образовательной программы
- 2 Перечень компетенций
- 3 Содержание образовательной программы
  - 3.1 Содержание модулей (дисциплин)
  - 3.2 Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов/часов в разрезе модулей (дисциплин) образовательной программы
  - 3.3 Матрица дисциплин по компетенциям

## 1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код и наименование специальности	10130300 Организация питания
Код и наименование квалификации (-ий)	3W10130301 Кондитер-оформитель 3W10130302 Повар
Цель образовательной программы	Подготовка рабочих кадров, осуществляющих технологический процесс по приготовлению качественных блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания.
Нормативно-правовое обеспечение в области образования	<p>1. Закон Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года №319-III с изменениями и дополнениями;</p> <p>2. Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года №348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (с изменениями Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 6 июня 2023 года № 161);</p> <p>3. Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года № 1 «Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;</p> <p>4. Классификатор специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденным приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500</p>
Профессиональный стандарт (при наличии)	«Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» №224 от 06.12.2022.
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)	WSC2017_WSSS34_Cooking WSC2017_CCWS32Patisserie_and_Confectionery
Отличительные особенности образовательной программы	Дуальное обучение

**2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ**

<b>Индекс компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>
К 1.	Свободно коммуницировать в социуме и социальной среде в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языках.
К2.	Применять естественнонаучные и математические знания в профессиональной сфере.
К 3.	Применять общественно-гуманитарные знания в профессиональной сфере.
К4.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
К5.	Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации.
К6.	Владеть основами экономики и финансовой грамотности, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.
К7.	Использовать навыки предпринимательской деятельности, свободно социализироваться и адаптироваться в трудовом коллективе.
К8.	Осуществлять подготовку сырья и продуктов для изготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания.
К9.	Осуществлять технологический процесс по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции.
К10.	Осуществлять технологический процесс по приготовлению блюд, напитков, салатов и кулинарных изделий.
К11.	Отрабатывать профессиональные навыки изготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания.

**3. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**3.1.Содержание модулей(дисциплин)**

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Индекс компетентности
<b>Общеобразовательные дисциплины</b>				
1	ООД 1. Казахский язык и литература	<p>Орфоэпические, 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>	<p>РО 1.1. Определять основную мысль текста по теме.                      РО 1.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения, его проблематику.                      РО 1.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту.                      РО 1.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы.                      РО 1.5. Обобщать информацию из различных источников.                      РО 1.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе).</p>	К 1.
2	ООД 2. Русский язык	<p>Орфоэпические, 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>	<p>РО 2.1. Создавать тексты различных типов и жанров, публицистического стиля.                      РО 2.2. Излагать содержание прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала.                      РО 2.3. Понимать основную и детальную информацию текста, определяя позицию автора и скрытый смысл текста, целевую аудиторию, жанры.                      РО 2.4. Оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации, выражая собственное мнение.                      РО 2.5. Писать разные виды эссе, предлагая и обосновывая собственные пути решения данной проблемы.                      РО 2.6. Извлекать и синтезировать информацию из различных источников.</p>	К 1.

			<p>РО 2.7. Строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках технико-технологической и учебно-научной сфер.</p>	
3	<p>ООД 3. Русская литература</p>	<p>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, стилового единства, языкового оформления и эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; интерпретация художественного текста, созданная средствами других видов искусства; анализ идейно-художественного, социально-исторического и духовно-эстетического аспектов произведений различных жанров.</p>	<p>РО 3.1. Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своё отношение.</p> <p>РО 3.2. Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции.</p> <p>РО 3.3. Давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на произведение, выражая собственное мнение о теме и образах.</p> <p>РО 3.4. Определять жанр и его признаки.</p> <p>РО 3.5. Характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей.</p> <p>РО 3.6. Анализировать средства и приемы создания образов, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять их воздействие на читателя.</p>	К 1.
4	<p>ООД 4. Иностранный язык (английский)</p>	<p>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;</p>	<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>	К 1.

	<p>способы индивидуального связанного письма, редактирования и корректирования на уровне текста с использованием лексического запаса и грамматики.</p>	
<p>5</p> <p>ООД 5. История Казахстана</p>	<p>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>	<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>
<p>6</p> <p>ООД 6. Всемирная история</p>	<p>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>	<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</p>

			<p>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, проблеме сохранения мира и безопасности.</p> <p>РО 6.7. Характеризовать развитие образования и науки и их значение в различные исторические периоды.</p>
7	<p>ООД 7. Математика</p>	<p>Виды, свойства и графики 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.</p>	<p>К 2.</p> <p>РО 7.1. Владеть основными понятиями математического анализа и их свойствами, уметь характеризовать поведение функций.</p> <p>РО 7.2. Владеть приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем.</p> <p>РО 7.3. Иметь представление об основных понятиях элементарной теории вероятностей, находить и оценивать вероятности наступления событий.</p> <p>РО 7.4. Иметь понятие о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире.</p> <p>РО 7.5. Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач в практической и профессиональной деятельности социально-экономического направления.</p>
8	<p>ООД 8. Информатика</p>	<p>Эргономика и безопасность при использовании компьютерного оборудования; аппаратное обеспечение, описание и характеристики мобильных устройств; программное обеспечение виртуальных машин; системы счисления и логические операции; информационные</p>	<p>К 5.</p> <p>РО 8.1. Владеть способами обеспечения безопасности пользователя и защиты компьютера.</p> <p>РО 8.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, выбор программного обеспечения.</p> <p>РО 8.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем</p>

		<p>процессы и системы; создание и преобразование информационных объектов; разработка приложений; компьютерные сети и информационная безопасность.</p>	<p>и выражений.          РО 8.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и облачных технологий.          РО 8.5. Владеть навыками 3D моделирования и Web-проектирования.          РО 8.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов.          РО 8.7. Применять меры информационной безопасности в отношении пользовательской информации.</p>
9	ООД 9. Физика	<p>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>	<p>К 2.          РО 9.1. Владеть основными понятиями, объяснять и применять законы, теории и уравнения механики.          РО 9.2. Владеть основами молекулярно-кинетической теории, описывать модели и свойства твердых тел, жидкостей и газов.          РО 9.3. Понимать природу электрического тока и магнетизма, демонстрировать знание их основных законов и характеристик.          РО 9.4. Объяснять условия возникновения колебаний и электромагнитных волн, описывать их свойства и физический смысл.          РО 9.5. Описывать природу и законы оптических явлений.          РО 9.6. Объяснять характер электромагнитного и радиоактивного излучения, описывать основные достижения нанотехнологий.          РО 9.7. Объяснять свойства и эволюцию Вселенной в целом.</p>
10	ООД 10. Химия	<p>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;</p>	<p>К 2.          РО 10.1. Объяснять состав и строение атома, распределение и движение электронов в атомах.          РО 10.2. Объяснять природу химической связи и ее виды.          РО 10.3. Объяснять закономерности протекания и энергетику химических реакций.          РО 10.4. Характеризовать строение, физические и химические свойства р- элементов и их соединений.          РО 10.5. Характеризовать свойства, способы получения и область применения металлов и их сплавов.          РО 10.6. Объяснять строение, физические и химические</p>

		основы биохимии.	свойства углеводов, аминокислот и белков, понимать роль и значение ферментов. РО 10.7. Описывать строение нуклеиновых кислот и их классификацию.	
11	ООД 11. Биология	Основы молекулярной биологии и биохимии; основы клеточной биологии; многообразие, структура и функции живых организмов; разнообразие, изменчивость, наследственность, развитие живых организмов; эволюционное развитие живых организмов; основы селекции; основы биомедицины, биоинформатики, биотехнологии; биосфера, экосистема, популяции; экология и влияние человека на окружающую среду.	РО 11.1. Описывать структуру, состав и функции белков, жиров, углеводов. РО 11.2. Объяснять особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под электронным микроскопом. РО 11.3. Объяснять механизм питания, транспорта веществ, дыхания и выделения в биологических процессах. РО 11.4. Определять значение клеточного цикла в росте, размножении и развитии живых организмов. РО 11.5. Объяснять основные закономерности наследственности и изменчивости, механизм эволюции и селекции. РО 11.6. Описывать роль и методы бионики, биоинформатики, биотехнологии. РО 11.7. Описывать экосистему и экологические проблемы своего региона.	К 2.
12	ООД 12. География	Методы географических исследований; основы картографии и геоинформатики; основы природопользования и геоэкологии; основы геоэкономики; основы геополитики; страноведение; глобальные проблемы человечества.	РО 12.1. Владеть общегеографическими и актуальными географическими методами исследования. РО 12.2. Применять современные картографические методы и технологии геоинформационных систем. РО 12.3. Понимать концепцию природопользования и анализировать воздействие антропогенных факторов промышленного производства на окружающую среду. РО 12.4. Описывать территориальные факторы, геоэкономическое состояние и потенциал регионов Казахстана. РО 12.5. Анализировать геополитическое положение и безопасность Казахстана. РО 12.6. Сравнить страны мира по географическим, демографическим, социальным и конкурентоспособным показателям. РО 12.7. Характеризовать глобальные проблемы	К 2.

13	ООД 13. Глобальные компетенции	Понятие и применение глобальных компетенций; финансовая грамотность; культура взаимоотношений; основы межкультурных взаимоотношений; глобальные компетенции в лабораторных технологиях; методы и формы оценки труда; работа с IT-системами; проектный менеджмент.	человечества и их проявления на территории Казахстана. РО 13.1. Владеть пониманием о глобальных компетенциях и их значении для развития личности. РО 13.2. Владеть основами финансовой грамотности. РО 13.3. Владеть навыками решения конфликтов. РО 13.4. Владеть навыками межкультурных коммуникаций. РО 13.5. Применять навыки проектного менеджмента в профессиональной деятельности.	К 2.
14	ООД 14. 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.	РО 14.1. Владеть методами и способами выполнения графических изображений, в том числе средствами компьютерной графики. РО 14.2. Владеть приемами твердотельного и поверхностного моделирования средствами компьютерной графики. РО 14.3. Выполнять преобразование вида, состава и формы 3D модели. РО 14.4. Владеть элементами технической, архитектурно-строительной и информационной графики. РО 14.5. Владеть навыками проектной графики.	К 2.
15	ООД 15. Физическая культура	Техника безопасности на 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 техника выполнения легкоатлетических и гимнастических упражнений; правила и техника выполнения тактических действия в футболе, волейболе, баскетболе, настольном теннисе, национальных и зимних видах спорта, плавании; виды туризма; современные фитнес-технологии.	РО 15.1. Владеть правилами техники безопасности и личной гигиены на занятиях физической культурой. РО 15.2. Выполнять легкоатлетические, гимнастические, плавательные упражнения, контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой. РО 15.3. Владеть правильно изучаемых спортивных игр, технически правильно осуществлять двигательные действия, использовать их в условиях соревновательной деятельности. РО 15.4. Владеть понятием о современных фитнес-технологиях и видах туризма.	К 4.
16	ООД 16. Начальная военная и технологическая	Конституционные основы обороны государства; правовые основы воинской службы; воинские символы Вооруженных	РО 16.1. Иметь представление об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях.	К 4.

подготовка	Сил Республики Казахстан; общевоинские уставы; тактическая, огневая, строевая подготовка и военная топография; основы военной робототехники; основы безопасности жизнедеятельности и информатических технологий; основы и правила вождения колесных машин; правила дорожного движения.	<p>РО 16.2. Владеть общими положениями и правовыми основами уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан.</p> <p>РО 16.3. Применять навыки владения стрелковым оружием, строевой подготовки, робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин.</p> <p>РО 16.4. Владеть правилами техники безопасности и основами безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.</p>
<b>Общеобразовательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)</b>		
17	ООМ 01. Развитие и совершенствование физических качеств	<p>РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.</p> <p>РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.</p>
18	ООМ 02. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	<p>РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.</p>
19	ООМ 03. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	<p>РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.</p> <p>РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.</p> <p>РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике</p> <p>РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан</p> <p>РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.</p>

		деятельностью.					
		<b>Профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)</b>					
20	ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него	Требования охраны труда, производственной, пожарной и экологической безопасности в организациях питания; требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов; нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	охраны труда, санитарии, пожарной и экологической безопасности в организациях питания; требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов; нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности.		К 8.	
				РО 1.1. Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности. РО 1.2. Определять качество пищевых продуктов. РО 1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативную документацию, используемую при производстве продукции предприятий питания. РО 1.4. Организовывать рабочее место в соответствии с его назначением.			
21	ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря; рецептура и технология приготовления дрожжевого теста.	использования оборудования, рецептура и технология приготовления дрожжевого теста.	РО 2.1. Использовать технологическое оборудование для приготовления дрожжевого теста.		К 9.	
				РО 2.2. Готовить дрожжевое тесто и изделия из него. РО 2.3. Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста. РО 2.4. Обрабатывать профессиональные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии.			
22	ПМ 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды; понятие о цене и ценообразовании, калькуляции; рецептура и технология приготовления бездрожжевого теста; рецепты национальных кухонь.	использования оборудования, инструмента, посуды; ценообразовании, рецептура и технология приготовления бездрожжевого теста; рецепты национальных кухонь.	РО 3.1. Использовать технологическое оборудование для приготовления бездрожжевого теста. РО 3.2. Работать с различными документами, сборником рецептов мучных кондитерских изделий. РО 3.3. Готовить бездрожжевое тесто и изделия из него. РО 3.4. Готовить изделия из различных видов теста по рецептам национальных кухонь. РО 3.5. Обрабатывать профессиональные навыки изготовления бездрожжевого теста и изделий из него.		К 9.	
				РО 4.1. Готовить отделочные полуфабрикаты для отделки тортов и пирожных. РО 4.2. Готовить сахарные и фруктово-ягодные отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий. РО 4.3. Готовить марципаны, мастику и украшения из шоколада.			
23	ПМ 04. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	Технология приготовления фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов; способы отделки; требования к оформлению готовых кондитерских изделий.	фаршей, полуфабрикатов; требования к оформлению кондитерских изделий.				

24	<p>ПМ 05. Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Виды десертов, кондитерских изделий и шоколадной продукции; правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента; оформление и подача; нормы расхода сырья, калькуляция блюд; правила учета и выдачи продуктов.</p>	<p>РО 5.1. Готовить мучные кондитерские изделия.  РО 5.2. Готовить сахаристые кондитерские изделия.  РО 5.3. Готовить шоколадную продукцию, конфеты.  РО 5.4. Готовить десерты.  РО 5.5. Калькулировать стоимость продукции кондитерского и шоколадного производства.  РО 5.6. Обрабатывать профессиональные навыки изготовления десертов, кондитерской и шоколадной продукции на предприятии.</p>	К 9.
25	<p>ПМ 06. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий</p>	<p>Требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной, пожарной и экологической безопасности в организациях питания; требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов при приготовлении блюд; правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, кулинарных изделий; устройство и правила эксплуатации технологического, теплового оборудования, производства горячего цеха.</p>	<p>РО 6.1. Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности при приготовлении и отпуске блюд, напитков и кулинарных изделий.  РО 6.2. Определять товароведную характеристику пищевых продуктов.  РО 6.3. Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления блюд и кулинарных изделий.  РО 6.4. Организовывать рабочее место в соответствии с его назначением.</p>	К 8.
26	<p>ПМ 07. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья</p>	<p>Рецептура и технология приготовления первых, вторых блюд, кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам; экономия сырья в процессе приготовления блюд; современные технологии приготовления блюд и кулинарных изделий; расчет пищевой ценности и выход готовой продукции; технологические режимы приготовления блюд и кулинарных изделий; правила расчета себестоимости готовой продукции.</p>	<p>РО 7.1. Готовить, оформлять и презентовать первые блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам из различных видов сырья.  РО 7.2. Готовить, оформлять и презентовать вторые блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам из различных видов сырья.  РО 7.3. Рассчитывать себестоимость готовой продукции.  РО 7.4. Готовить мучные блюда различного ассортимента.  РО 7.5. Обрабатывать профессиональные навыки изготовления первых и вторых блюд на предприятии.</p>	К 10. К 11.

27	<p>ПМ 08. Приготовление салатов и закусок</p>	<p>Рецептура и технология приготовления салатов, закусок, фастфуда; требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче салатов и закусок; расчет пищевой ценности, выход готовой продукции; экономия сырья в процессе приготовления салатов и закусок.</p>	<p>РО 8.1. Готовить, оформлять и презентовать салаты и закуски. РО 8.2. Готовить, оформлять и презентовать фастфуды. РО 8.3. Обрабатывать профессиональные навыки изготовления салатов, закусок, блюд из яиц и творога, фастфудов на предприятии.</p>	К 10.
28	<p>ПМ 09. Приготовление напитков в зависимости от сырья</p>	<p>Классификация и виды напитков, подача напитков; правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении напитков; рецептура и технология приготовления различного ассортимента напитков; принципы и приемы презентации напитков потребителям.</p>	<p>РО 9.1. Готовить, оформлять и презентовать холодные напитки. РО 9.2. Готовить, оформлять и презентовать горячие напитки. РО 9.3. Рассчитывать расход продуктов, используемых при приготовлении различного ассортимента напитков. РО 9.4. Обрабатывать профессиональные навыки по приготовлению различного ассортимента напитков на предприятии.</p>	К 10.

**3.2. Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов/часов в разрезе модулей (дисциплин) образовательной программы**

Курс	Наименование модуля (дисциплины) и видов учебной деятельности	Объем времени		Семестр	Форма итогового контроля*
		Кредитов	Часов		
1	ООД 1. Казахский язык и литература	4	96	1,2	Э
2	ООД 2. Русский язык	4	96	1,2	Э
3	ООД 3. Русская литература	4	96	1,2	З
4	ООД 4. Иностранный язык	4	96	1,2	З
5	ООД 5. История Казахстана	4	96	1,2	Э
6	ООД 6. Всемирная история	3	72	3,4	З
7	ООД 7. Математика	5	120	1,2	Э
8	ООД 8. Информатика	2	48	3,4	З
9	ООД 9. Физика	4	96	1,2	З
10	ООД 10. Химия	4	96	1,2	Э
11	ООД 11. Биология	3	72	3,4	З
12	ООД 12. География	4	96	3,4	З
13	ООД 13. Глобальные компетенции	1	24	1-2	З
14	ООД 14. Графика и проектирование	2	48	3,4	З
15	ООД 15. Физическая культура	5	120	1,2	З
16	ООД 16. Начальная военная и технологическая подготовка	4	96	1,2	З
17	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	6	144	3,4,5,6	Э
18	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	1	24	4	З
19	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	4	96	3,4	З
20	ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него	4	96	1	З
21	ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	16	384	2,3	З
22	ПМ 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	14	336	3,4	Э
23	ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	3	72	4	З
24	ПМ 05 Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	13	312	4	Э
25	ПМ 06. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий	4	96	5,6	З
26	ПМ 07. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных	29	696	5,6	Э

	видов сырья.				
27	ПМ 08. Приготовление салатов и закусок	11	264	6	Э
28	ПМ 09. Приготовление напитков в зависимости от сырья	11	264	6	З
29	Промежуточная аттестация	5	120	2,3,4,5,6	
30	Итоговая аттестация	2	48	4,6	
31	Самостоятельная работа	0	0	0	
32	Общее количество учебной нагрузки	180	4320	1,2,3,4,5,6	
33	Факультативные занятия	15	360	1,2,3,4,5,6	
34	Консультации	12	288	1,2,3,4,5,6	

\* Обозначения: З – зачет (дифференцированный зачет); Э – экзамен.





<p>К 11. Отрабатывать профессиональные навыки изготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания</p>																						+
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---