

Язык обучения

Русский

Дата создания

13-03-2024

Дата отправки заявки

05-04-2024

Номер заявки

101303-022-24

Дата регистрации в Реестре

25-04-2024

Регистрационный номер

101303-022-0058-24

QR код**Регион**

Павлодарская область

Организация ТипПО

КГКП "Щербактинский аграрно-технический колледж"

Партнер-разработчик (работодатель)

ТОО «Болашак»

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, 4S10130303 Технолог

Уровень по НРК

3, 4

Цель образовательной программы

Подготовка специалистов, обладающих знаниями, умениями и навыками, способных разрабатывать и аргументировать оптимальные решения производственных задач, управлять и контролировать технологические процессы на предприятиях общественного питания малого и среднего бизнеса

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

240

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

11.03.2024, №2

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

12.03.2024, №5

Отличительные особенности образовательной программы

Дуальное обучение

Подход

Модульно-компетентностный

Лицензия

прил к лицензии. НОВАЯ.pdf

Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном языке.
2	К 2.	Применять естественно-научные и математические знания в профессиональной сфере.
3	К 3.	Применять общественно-гуманитарные знания в профессиональной сфере.
4	К 4.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
5	К 5.	Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации
6	К 6.	Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений
7	К 7.	Понимать правовые основы, осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия
8	К 8.	Применять информационно-коммуникационные и цифровые технологии в профессиональной деятельности.
9	К 9.	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия, и другую продукцию разнообразного ассортимента.
10	К 10.	Организовывать и контролировать текущую деятельность бригады поваров.
11	К 11.	Организовывать управление текущей деятельности основного производства организации питания.
12	К 12.	Подбирать и подготавливать сырье и материалы для приготовления отделочных полуфабрикатов сложных и заказных тортов, пирожных, рулетов, десертов.
13	К 13.	Изготавливать сложные выпеченные и отделочные полуфабрикаты.
14	К 14.	Осуществлять сборку и художественную отделку сложных видов

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
		кондитерских изделий.
15	К 15.	Участвовать в разработке и внедрении новых видов продукции и технологий ее производства, совершенствовании существующих производственных процессов.
16	К 16.	Обеспечивать безопасность пищевой продукции, соблюдать правила и нормы охраны труда при выполнении работ.
17	К 17.	Разрабатывать технологическую документацию.
18	К 18.	Осуществлять технологический контроль производства.
19	К 19.	Разрабатывать и внедрять новые виды продукции, передовых технологических схем производства, нового оборудования.
20	К 20.	Применять знания законодательных и нормативно-технических актов в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды, экологической и промышленной безопасности.
21	К 21.	Сопутствовать введению прогрессивных технологических процессов изготовления продукции и совершенствовать организацию обслуживания населения.
22	К 22.	Осуществлять утверждение и разработку новых рецептов на кулинарные, кондитерские изделия, блюда, оформляя соответствующие нормативные документы (Технико-технологическая карта, Стандарт предприятия, Технические условия).
23	К 23.	Следить за обеспечением производства технологическими карточками в определенном количестве, соответствующего ассортимента продукции, что выпускается.
24	К 24.	Организовывать выставки и консультировать на них.
25	К 25.	Принимать участие в переподготовке, подготовке и повышении квалификации работников предприятия.
26	К 26.	Исследовать факторы, которые имеют значение для успешной реализации спроса, оказываемых услуг, причины его снижения и повышения, дифференциацию покупательной способности населения.
27	К 27.	Изучать рынок и тенденции развития аналогичных услуг.
28	К 28.	Осуществлять подготовку предприятия к сертификации.

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
Общеобразовательные дисциплины							
1	ООД 1. Казахский язык и литература а.	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 1.1. Определять основную мысль текста по теме.</p> <p>РО 1.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения, его проблематику.</p> <p>РО 1.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту.</p> <p>РО 1.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы.</p> <p>РО 1.5. Обобщать информацию из различных источников.</p> <p>РО 1.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе).</p>	4	96	К 1.	Э
2	ООД 2. 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 2.1. Создавать тексты различных типов и жанров, публицистического стиля.</p> <p>РО 2.2. Излагать содержание прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала.</p> <p>РО 2.3. Понимать основную и детальную информацию текста, определяя позицию автора и скрытый смысл текста, целевую аудиторию, жанры.</p> <p>РО 2.4. Оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации, выражая собственное мнение.</p> <p>РО 2.5. Писать разные виды эссе, предлагая и обосновывая собственные пути решения данной проблемы.</p> <p>РО 2.6. Извлекать и синтезировать информацию из различных источников.</p> <p>РО 2.7. Строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках социально-экономической и учебно-научной сфер.</p>	4	96	К 1.	Э
3	ООД 3. Русская литература а.	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;	<p>РО 3.1. Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать свою точку зрения.</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 текст произведения, выражая собственное мнение о теме и</p>	4	96	К 1.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		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.	образах. РО 3.4. Определять жанр и его признаки. РО 3.5. Характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей. РО 3.6. Анализировать средства и приемы создания образов, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять их воздействие на читателя.				
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 связанного письма, редактирования и корректирования на уровне текста с использованием лексического запаса и грамматики.	РО 4.1. Читать и понимать аутентичные тексты различных функциональных стилей: функциональных стилей: научно-популярный, публицистический, биографический, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью. РО 4.2. Выполнять подробное и краткое изложение прочитанного (прослушанного, увиденного), описывать события, факты, явления. РО 4.3. Выполнять письменный перевод с английского языка текстов различных стилей, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью. РО 4.4. Вести все виды диалогов в различных ситуациях официального и неофициального общения, с соблюдением норм речевого этикета.	4	96	К 1.	Э
5	ООД 5. Математика.	Функция, ее свойства и график; тригонометрические	РО 5.1. Характеризовать понятие, виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций.	5	120	К 2.	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>функции, обратные тригонометрические функции, тригонометрические уравнения и неравенства; предел функции и непрерывность; производная и ее применение; первообразная и интеграл; степени и корни, степенная функция; иррациональные уравнения и неравенства; иррациональные уравнения и неравенства, показательные и логарифмические уравнения и неравенства; теория вероятности и элементы комбинаторики и их применение к нахождению вероятностей, бином Ньютона, случайные величины и их числовые характеристики, элементы математической статистики; аксиомы стереометрии, взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; прямоугольная система координат и векторы в пространстве, применение уравнений прямой и плоскости в пространстве; многогранники, тела вращения и их элементы, объемы тел.</p>	<p>РО 5.2. Владеть приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем.</p> <p>РО 5.3. Иметь представление об основных понятиях элементарной теории вероятностей, находить и оценивать вероятности наступления событий, применять методы математической статистики.</p> <p>РО 5.4. Иметь понятие о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире.</p> <p>РО 5.5. Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач.</p>				
6	ООД 6. Информатика.	<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 процессы и системы; создание и преобразование информационных</p>	<p>РО 6.1. Владеть способами обеспечения безопасности пользователя и защиты компьютера.</p> <p>РО 6.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, использование виртуальных машин в социально-экономическом направлении.</p> <p>РО 6.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем и выражений.</p> <p>РО 6.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и облачных технологий.</p> <p>РО 6.5. Владеть навыками разработки приложений, ИТ-стартап.</p> <p>РО 6.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов.</p> <p>РО 6.7. Применять меры информационной</p>	3	72	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
		объектов; разработка приложений; компьютерные сети и информационная безопасность.	безопасности в отношении пользовательской информации.				
7	ООД 7. 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 7.1. Описывать истоки и особенности возникновения, многообразие Центральной Азии, ее культурную общность, достижения материальной и духовной культуры цивилизаций.</p> <p>РО 7.2. Анализировать этногенез, этнические и социальные процессы на территории Казахстана.</p> <p>РО 7.3. Анализировать исторические этапы формирования, историко-географическую характеристику, особенности общественно-политического развития государств на территории современного Казахстана.</p> <p>РО 7.4. Анализировать традиционную культуру казахского народа, культуру в советский период и в период национального возрождения.</p> <p>РО 7.5. Описывать традиционную систему жизнеобеспечения казахов и социально-экономическое развитие Казахстана в новейшее время.</p> <p>РО 7.6. Описывать политико-правовые процессы и развитие общественно-политической мысли в Казахстане в различные исторические периоды.</p> <p>РО 7.7. Анализировать научное наследие средневекового Казахстана и развитие образования в XVIII -XX вв.</p>	3	72	К 2.	Э
8	ООД 8. 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 технико-тактические действия в футболе, волейболе, баскетболе, стритболе, настольном теннисе, национальных и зимних видах спорта, плавании; виды туризма; современные фитнес-технологии.	<p>РО 8.1. Владеть правилами техники безопасности и личной гигиены на занятиях физической культурой.</p> <p>РО 8.2. Выполнять легкоатлетические, гимнастические, плавательные упражнения, контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой.</p> <p>РО 8.3. Владеть правилами изучаемых спортивных игр, технически правильно осуществлять двигательные действия, использовать их в условиях соревновательной деятельности.</p> <p>РО 8.4. Владеть понятием о современных фитнес-технологиях и видах туризма.</p>	5	120	К 4.	З
9	ООД 9. Начальная военная	Конституционные основы обороны государства; правовые основы	РО 9.1. Иметь представление об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их	4	96	К 4.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	и технологическая подготовка.	воинской службы; воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан; общевоинские 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.	характере и особенностях. РО 9.2. Владеть общими положениями и правовыми основами уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан. РО 9.3. Применять навыки владения стрелковым оружием, строевой подготовки, робототехнике, использованию ИТ-технологий и основам вождения колесных машин. РО 9.4. Владеть правилами техники безопасности и основами безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.				
10	ООД 10. 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.	РО 10.1. Владеть основными понятиями, объяснять и применять законы, теории и уравнения механики. РО 10.2. Владеть основами молекулярно-кинетической теории, описывать модели и свойства твердых тел, жидкостей и газов. РО 10.3. Понимать природу электрического тока и магнетизма, демонстрировать знание их основных законов и характеристик. РО 10.4. Объяснять условия возникновения колебаний и электромагнитных волн, описывать их свойства и физический смысл. РО 10.5. Описывать природу и законы оптических явлений. РО 10.6. Объяснять характер электромагнитного и радиоактивного излучения, описывать основные достижения нанотехнологий. РО 10.7. Объяснять свойства и эволюцию Вселенной в целом.	4	96	К 2.	З
11	ООД 11. 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; химия углерода и его соединений.	РО 11.1. Объяснять состав и строение атома, распределение и движение электронов в атомах. РО 11.2. Объяснять природу химической связи и ее виды. РО 11.3. Объяснять закономерности протекания и энергетику химических реакций. РО 11.4. Характеризовать строение, физические и химические свойства р-элементов и их соединений. РО 11.5. Характеризовать свойства, способы получения и область применения металлов и их сплавов. РО 11.6. Объяснять строение, физические и химические свойства углеводов, аминов, аминокислот и белков, понимать роль и значение ферментов. РО 11.7. Описывать строение нуклеиновых кислот и их классификацию.	4	96	К 2.	Э
12	ООД 12. Биология.	Основы молекулярной биологии и биохимии; основы клеточной биологии; многообразие,	РО 12.1. Описывать структуру, состав и функции белков, жиров, углеводов. РО 12.2. Объяснять особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под	3	72	К 2.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		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.	электронным микроскопом. РО 12.3. Объяснять механизм питания, транспорта веществ, дыхания и выделения в биологических процессах. РО 12.4. Определять значение клеточного цикла в росте, размножении и развитии живых организмов. РО 12.5. Объяснять основные закономерности наследственности и изменчивости, механизм эволюции и селекции. РО 12.6. Описывать роль и методы бионики, биоинформатики, биотехнологии. РО 12.7. Описывать экосистему и экологические проблемы своего региона.				
13	ООД 13. География	Методы географических исследований; основы картографии и геоинформатики; основы природопользования и геоэкологии; основы геоэкономики; основы геополитики; страноведение; глобальные проблемы человечества.	РО 13.1. Владеть общегеографическими и актуальными географическими методами исследования. РО 13.2. Применять современные картографические методы и технологии геоинформационных систем. РО 13.3. Понимать концепцию природопользования и анализировать воздействие антропогенных факторов промышленного производства на окружающую среду. РО 13.4. Описывать территориальные факторы, геоэкономическое состояние и потенциал регионов Казахстана. РО 13.5. Анализировать геополитическое положение и безопасность Казахстана. РО 13.6. Сравнить страны мира по географическим, демографическим, социальным и конкурентоспособным показателям. РО 13.7. Характеризовать глобальные проблемы человечества и их проявления на территории Казахстана.	3	72	К 2.	З
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.	3	72	К 2.	З
15	ООД 15. Всемирная история.	Классификация и история мировых цивилизаций; мировые этнические и социальные процессы; история государств, войн и революций; развитие	РО 15.1. Описывать виды и особенности цивилизаций, положительные и отрицательные стороны взаимодействия и взаимовлияния культур. РО 15.2. Описывать этнические и социальные процессы их значимость в	3	72	К 2.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		культуры; особенности развития цивилизаций; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки.	различные исторические периоды. РО 15.3. Описывать причины и последствия возникновения империй, войн, революций и нашествий. РО 15.4. Описывать источники формирования и значимость духовно-нравственных ценностей и культурного наследия человечества. РО 15.5. Описывать исторические типы экономических систем, влияние природно-географического фактора на социально-экономическое развитие государств. РО 15.6. Характеризовать развитие общественно-политической мысли в XX-XXI вв., современную политико-правовую биполярную систему мира, проблему сохранения мира и безопасности. РО 15.7. Характеризовать развитие образования и науки и их значение в различные исторические периоды.				
16	ООД 16. Глобальные компетенции.	Понятие и применение глобальных компетенций; финансовая грамотность; культура взаимоотношений; основы межкультурных взаимоотношений; 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. РО 16.2. Владеть основами финансовой грамотности. РО 16.3. Владеть навыками решения конфликтов. РО 16.4. Владеть навыками межкультурных коммуникаций. РО 16.5. Применять навыки проектного менеджмента в профессиональной деятельности.	1	24	К 2.	З
Общеобязательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)							
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. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	6	144	К 4.	З
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 компьютерных технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий. РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2	48	К 5.	З
3	ООМ 3. Применение базовых	Закономерности и механизм функционирования современной	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории. РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на	2	48	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
	знаний экономик и и основ предпринимательства.	экономической системы; принципы рыночной экономики; цели, факторы и условия развития предпринимательства; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса.	предприятии. РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.				
4	ООМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе.	Понимать правовые основы, осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия.	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию. РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации. РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права. РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	3	72	К 7.	З
Базовые и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Планирование и эффективное ведение процесса приготовления кондитерских изделий.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; требования экологической и промышленной безопасности; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции; методы контроля качества сырья, продуктов, выполнения работ; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; виды, назначение упаковочных материалов,	РО 1.1. Производить работы по подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента для производства кондитерских изделий. РО 1.2. Учитывать показатели доброкачественности и соблюдать температуру хранения сырья. РО 1.3. Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы. РО 1.4. Подготавливать планы работы для отдельных цехов и отделений.	4	96	К 10., К 11., К 12., К 20., К 22., К 23.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		способы хранения сырья и продуктов.					
2	ПМ 2. Способы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников и коврижек, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления; требования к безопасности хранения; правила маркирования упакованных изделий.	РО 2.1. Применять рецептуры различных видов теста и понимать процессы, происходящие при замесе. РО 2.2. Осуществлять изготовление хлебобулочных изделий и хлеба. РО 2.3. Осуществлять изготовление мучных кондитерских изделий. РО 2.4. Осуществлять изготовление печенья, пряников и коврижек разнообразного ассортимента.	23	552	К 13., К 14., К 15., К 16., К 17., К 20.	Э
3	ПМ 3. Методы приготовления сложных и объемных украшений из мастики, карамели, шоколада, марципана, глазури.	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов начинок и фаршей; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; процесс темперирования шоколада, формование сложных и объемных украшений из мастики, карамели, шоколада, марципана, требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.	РО 3.1. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов. РО 3.2. Осуществлять приготовление начинок и полуфабрикатов для кондитерских изделий и шоколадной продукции. РО 3.3. Осуществлять изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента. РО 3.4. Осуществлять декорирование и оформление изделий карамелью, цукатами, орехами, травами, шоколадом.	8.5	204	К 11., К 12., К 13., К 14., К 15., К 20.	Э
4	ПМ 4. Методы ведения процессов изготовления массовых тортов, рулетов, пирожных	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный,	РО 4.1. Осуществлять изготовление пирожных, а также уметь оформить их для реализации. РО 4.2. Осуществлять изготовление тортов разнообразного ассортимента, а также уметь оформить их для реализации. РО 4.3. Осуществлять изготовление и оформление, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности,	16	384	К 11., К 12., К 13., К 14., К 15., К 16.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		временной режим и правила приготовления; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	диетической кондитерской продукции. РО 4.4. Осуществлять изготовление восточных кондитерских изделий.				
5	ПМ 5. Инструкции и по организации производства предприятий питания и этики обслуживания клиентов.	Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами; методы контроля качества сырья, продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; планы работы для отдельных цехов и отделений: последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; способы хранения сырья и продуктов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.	РО 5.1. Производить работы по подготовке рабочего места отдельных цехов и отделений. РО 5.2. Применять принципы питания, чтобы соответствовать ожиданиям и требованиям гостей. РО 5.3. Производить работы по подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента. РО 5.4. Определять качество ингредиентов и признаки качества и свежести, различать пищевые свойства ингредиентов. РО 5.5. Поддерживать стандарты качества на протяжении всего производственного процесса. РО 5.6. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. РО 5.7. Осуществлять расчет, измерение и взвешивание правильного количества продуктов.	9	216	К 10., К 11., К 16., К 17., К 18., К 21.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
6	ПМ 6. Кулинарные методы приготовления полуфабрикатов.	Традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; способы обработки, подготовки, хранения продуктов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для блюд с учетом требований к безопасности; техника порционирования; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами.	<p>РО 6.1. Проводить первичную кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.</p> <p>РО 6.2. Проводить первичную кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>РО 6.3. Проводить первичную кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из мяса.</p> <p>РО 6.4. Проводить первичную кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	20	480	К 9., К 15., К 16., К 18., К 22., К 23.	Э
7	ПМ 7. Кулинарные методы приготовления, оформления и подготовки к реализации и блюд различного ассортимента.	Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и горячих блюд из рыбы, мяса, птицы; принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления блюд для подачи; температура подачи блюд.	<p>РО 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации супов, соусов.</p> <p>РО 7.2. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>РО 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента.</p> <p>РО 7.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента.</p> <p>РО 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок.</p> <p>РО 7.6. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>РО 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента.</p>	13.5	324	К 9., К 15., К 16., К 18., К 22., К 23.	Э
8	ПМ 8. Кулинарные методы приготовления, оформления и подготовки	Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд национальных кухонь мира сложного приготовления, в том	<p>РО 8.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд Казахстана.</p> <p>РО 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд азиатской, паназиатской кухни.</p> <p>РО 8.3. Осуществлять приготовление,</p>	13	312	К 9., К 15., К 16., К 18., К 22., К 21.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	и к реализации и блюд с учетом различных категорий потребителей.	числе авторских, брендовых, региональных.	творческое оформление и подготовку к реализации блюд европейской кухни. РО 8.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд диетического питания. РО 8.5. Осуществлять специальные приемы с инновационными направлениями в современном кулинарном искусстве.				
9	ПМ 9. Управление текущей деятельностью основного производства продуктов питания.	Нормативно-правовые акты Республики Казахстан; единая система технологической подготовки производства; типовые технологические процессы и режимы производства; основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования; методы и виды планирования; правила проведения собраний; правила составления продуктовой ведомости; правила составления плана-меню; способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности.	РО 9.1. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства приготовления продуктов питания. РО 9.2. Соблюдать нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность по приготовлению продуктов питания. РО 9.3. Разрабатывать планы основного производства по отдельным видам процессов. РО 9.4. Проводить испытания технологического оборудования. РО 9.5. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия. РО 9.6. Определять производственную программу. РО 9.7. Соблюдать правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.	13	312	К 9., К 16., К 18., К 11., К 20., К 28.	З
10	ПМ 10. Разработка внутренней документации, эффективное управление подчиненными.	Единая системы технологической подготовки производства; конструкции изделия или состава продукта, на которые разрабатывается режим производства или технологический процесс; основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования; методы проведения патентных исследований. порядок утверждения документации; правила разработки и оформления технологических документов; технологические карты на новую продукцию с	РО 10.1. Применять в разработке технически обоснованные нормы времени (выработки) и рассчитывать подетальные и пооперационные материальные нормативы. РО 10.2. Стимулировать работников к деятельности, используя различные методы мотивации. РО 10.3. Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию. РО 10.4. Проводить поиск и сбор оперативной производственной информации, используя различные источники. РО 10.5. Использовать компьютерные технологии для выполнения экономических и финансовых расчетов. РО 10.6. Разрабатывать предложения по внедрению новых видов услуг общественного питания. РО 10.7. Вести переговоры с партнерами и клиентами на государственном и иностранном языках.	15	360	К 8., К 15., К 16., К 18., К 22., К 23.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		учетом современных тенденций, стандартов организации; методы поиска и сбора обработки оперативной производственной информации; статистические методы обработки информации.					
11	ПМ 11. Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания.	Понятия и классификация предприятий общественного питания; специальные виды и формы организации современного ресторанный бизнеса; технологические аспекты организации ресторанный производства; текущее состояние и перспективы развития рынка услуг общественного питания; маркетинговые подходы к продвижению услуг общественного питания различными типами предприятий индустрии питания в ресторанном рынке.	<p>РО 11.1. Организовывать оказание услуг предприятий питания.</p> <p>РО 11.2. Разрабатывать информацию для потребителей в соответствии с требованиями технических регламентов.</p> <p>РО 11.3. Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента.</p> <p>РО 11.4. Профессионально реагировать на нестандартные рабочие ситуации.</p> <p>РО 11.5. Разрабатывать концепции развития предприятия питания с учетом тенденции потребительского рынка.</p>	17.5	420	К 16., К 18., К 22., К 25., К 26., К 27.	Э
12	ПМ 12. Организация и соблюдение технологий производства продуктов общественного питания.	Особенности технологий и технологических режимов, параметры производства продукции общественного питания общего назначения; основные критерии качества продукции общественного питания, технологические свойства; физиология питания; классификация, ассортимент продукции общественного питания общего назначения, ведение процессов механической, тепловой, кулинарной обработки сырья; анализ биохимических методов производства продукции общественного питания общего назначения.	<p>РО 12.1. Организовывать процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>РО 12.2. Организовывать процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>РО 12.3. Организовывать процессы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>РО 12.4. Организовывать процессы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>РО 12.5. Организовывать процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>	7	168	К 9., К 15., К 18., К 14., К 19., К 24.	Э
Промежуточная аттестация				7.5	180		
Итоговая аттестация				3	72		
Самостоятельная работа				0	0		
Факультативные занятия				20	480		
Консультации				16	384		

Заявка на включение образовательной программы

КГКП "Щербактинский аграрно-технический 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, 4S10130303 Технолог

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Глазинский Владимир Николаевич

Исполнитель: Абдыгаликова Айнур Ержановна

Сотовый телефон: 87774507365

Адрес электронной почты: sherb_atk@mail.kz