

**Язык обучения**

Русский

**Дата создания**

19-03-2024

**Дата отправки заявки**

22-04-2024

**Номер заявки**

101303-040-24

**Дата регистрации в Реестре**

13-05-2024

**Регистрационный номер**

101303-040-0280-24

**QR код****Регион**

область Абай

**Организация ТипПО**

КГКП "Колледж бизнеса и сервиса"

**Партнер-разработчик (работодатель)**

ТОО «Тумар-кондитер», Кондитерский цех «Виктор», Ресторан "Хан тенгри", Ресторан "Золотой теленок"

**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 специалистов, осуществляющих технологические процессы по приготовлению различных блюд, производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

## **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, Bakery - Пекарское дело

## **Форма обучения**

Очная

## **База образования**

Основное среднее

## **Общий объем кредитов**

180

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

16.02.2024г., №2

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

28.02.2024г., №4

## **Отличительные особенности образовательной программы**

Дуальное обучение

## **Подход**

**Лицензия**

Лицензии новые Абай русс\_1.pdf

**Перечень компетенций**

| <b>№</b> | <b>Индекс компетенции</b> | <b>Наименование компетенции</b>   |
|----------|---------------------------|---|
| 1        | К 1.                      | Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языках.            |
| 2        | К 2.                      | Применять естественно- научные, математические, общественно- гуманитарные знания в профессиональной сфере.                  |
| 3        | К 3.                      | Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.             |
| 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.                      | Организовывать рабочее место, соблюдать стандарты и правил на предприятии питания.  |
| 7        | К 7.                      | Выполнять технологические операции по изготовлению дрожжевого теста и изделий из него.                                      |
| 8        | К 8.                      | Выполнять технологические операции по производству хлеба и хлебобулочных изделий.   |
| 9        | К 9.                      | Выполнять технологические операции по изготовлению бездрожжевого теста и изделий из него.                                   |
| 10       | К 10.                     | Владеть технологией и изготавливать кондитерские изделия со сложным оформлением, работать с шоколадом, карамелью, мастикой. |
| 11       | К 11.                     | Применять специальные приемы при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.  |
| 12       | К 12.                     | Готовить блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию разнообразного ассортимента.                                 |

**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 учебно-научной сфер.</p>             | 4  | 96                                      | К 1.               | 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, 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>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                                      | К 1.               | Э                        |
| 3                                     | ООД 3. Казахский          | Орфоэпические, орфографические,  | РО 3.1. Определять основную мысль текста по теме.   | 5  | 120                                     | 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 |
|---|---------------------------|---|---|--|---|--------------------|--------------------------|
|   | язык и литература         | 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.   | РО 3.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения, его проблематику.<br>РО 3.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту.<br>РО 3.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы.<br>РО 3.5. Обобщать информацию из различных источников.<br>РО 3.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе).   |  |   |                    |                          |
| 4 | ООД 4. Иностранный язык   | 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 диалогическая 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: научно-популярных, публицистических, биографических, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью.<br>РО 4.2. Выполнять подробное и краткое изложение прочитанного (прослушанного, увиденного), описывать события, факты, явления.<br>РО 4.3. Выполнять письменный перевод с английского языка текстов различных стилей, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью.<br>РО 4.4. Вести все виды диалогов в различных ситуациях официального и неофициального общения, с соблюдением норм речевого этикета. | 5  | 120                                     | К 1.               | З                        |
| 5 | ООД 5. История Казахстана | История цивилизаций Центральной Азии; этнические и социальные процессы на территории Казахстана; история  | РО 5.1. Описывать истоки и особенности возникновения, многообразие, культурную общность, достижения материальной и духовной культуры цивилизаций Центральной Азии.  | 3  | 72                                      | 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 |
|---|--------------------------|---|---|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |                          | 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 5.2. 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>  |  |   |                    |                          |
| 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                                      | К 2.               | Э                        |
| 7 | ООД 7. Математика        | 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  | <p>РО 7.1. Владеть основными понятиями математического анализа и их свойствах, 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</p>   | 6  | 144                                     | 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 |
|---|---------------------|--|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |                     | 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. | пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире.<br>РО 7.5. Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических 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; компьютерные сети и информационная безопасность.   | РО 8.1. Владеть способами обеспечения безопасности пользователя и защиты компьютера.<br>РО 8.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, выбор программного обеспечения.<br>РО 8.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем и выражений.<br>РО 8.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и облачных технологий.<br>РО 8.5. Владеть навыками 3D моделирования и Web-проектирования.<br>РО 8.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов.<br>РО 8.7. Применять меры информационной безопасности в отношении пользовательской информации. | 2  | 48                                      | К 5.               | З                        |
| 9 | ООД 9. Физика       | Основы кинематики и динамики; основы статики и гидростатики; законы сохранения импульса и энергии; тепловая физика; газовые законы; основы термодинамики; понятия  | РО 9.1. Владеть основными понятиями, объяснять и применять законы, теории и уравнения механики.<br>РО 9.2. Владеть основами молекулярно-кинетической теории, описывать модели и свойства твердых тел, жидкостей и газов.<br>РО 9.3. Понимать природу электрического тока и магнетизма, демонстрировать знание  | 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 |
|----|---------------------|--|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|    |                     | 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.  | их основных законов и характеристик.<br>РО 9.4. Объяснять условия возникновения колебаний и электромагнитных волн, описывать их свойства и физический смысл.<br>РО 9.5. Описывать природу и законы оптических явлений.<br>РО 9.6. Объяснять характер электромагнитного и радиоактивного излучения, описывать основные достижения нанотехнологий.<br>РО 9.7. Объяснять свойства и эволюцию Вселенной в целом.   |  |   |                    |                          |
| 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. | РО 10.1. Объяснять состав и строение атома, распределение и движение электронов в атомах.<br>РО 10.2. Объяснять природу химической связи и ее виды.<br>РО 10.3. Объяснять закономерности протекания и энергетику химических реакций.<br>РО 10.4. Характеризовать строение, физические и химические свойства р-элементов и их соединений.<br>РО 10.5. Характеризовать свойства, способы получения и область применения металлов и их сплавов.<br>РО 10.6. Объяснять строение, физические и химические свойства углеводов, аминов, аминокислот и белков, понимать роль и значение ферментов.<br>РО 10.7. Описывать строение нуклеиновых кислот и их классификацию.       | 3  | 72                                      | 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, популяция; экология и влияние человека на окружающую среду.                             | РО 11.1. Описывать структуру, состав и функции белков, жиров, углеводов.<br>РО 11.2. Объяснять особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под электронным микроскопом.<br>РО 11.3. Объяснять механизм питания, транспорта веществ, дыхания и выделения в биологических процессах.<br>РО 11.4. Определять значение клеточного цикла в росте, размножении и развитии живых организмов.<br>РО 11.5. Объяснять основные закономерности наследственности и изменчивости, механизм эволюции и селекции.<br>РО 11.6. Описывать роль и методы бионики, биоинформатики, биотехнологии.<br>РО 11.7. Описывать экосистему и экологические проблемы своего региона. | 3  | 72                                      | К 2.               | З                        |
| 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.<br>РО 12.2. Применять современные картографические методы и технологии геоинформационных систем.<br>РО 12.3. Понимать концепцию природопользования и анализировать воздействие антропогенных факторов промышленного производства на окружающую среду.  | 4  | 96                                      | 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 |
|----|--|---|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|    |  |   | <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>  |  |   |                    |                          |
| 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; 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. | <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.               | З                        |
| 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   | <p>РО 15.1. Владеть правилами техники безопасности и личной гигиены на занятиях физической культурой.</p> <p>РО 15.2. Выполнять легкоатлетические, гимнастические, плавательные упражнения, контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой.</p> <p>РО 15.3. Владеть правилами изучаемых спортивных игр, технически правильно осуществлять двигательные действия, использовать их в условиях</p>   | 5  | 120                                     | 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 |
|--|--|---|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|  |  | 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. | соревновательной деятельности.<br>РО 15.4. Владеть понятием о современных фитнес-технологиях и видах туризма.  |  |   |                    |                          |
| 16   | ООД 16. Курс «Глобальные компетенции»                                  | Понятие и применение глобальных компетенций; финансовая грамотность; культура взаимоотношений; основы межкультурных взаимоотношений; глобальные компетенции в профессии; 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.               | З                        |
| <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.  | 4  | 96                                      | 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.<br>РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.  | 2  | 48                                      | К 5.               | З                        |
| 3  | ООМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства | Закономерности и механизм функционирования современной экономической системы; принципы рыночной экономики; цели, факторы и условия  | РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.<br>РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.<br>РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности   | 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 |
|--|---|---|---|--|---|--------------------|--------------------------|
|  | имательства   | развития предпринимательства; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса.   | в Республике Казахстан.   |  |   |                    |                          |
| <b>Базовые и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)</b> |   |   |   |  |   |                    |                          |
| 1  | ПМ 1. Изготовление дрожжевого теста и изделий из него | Организация и структура, классификация предприятий, выпускающих кондитерские изделия и хлебобулочную продукцию; роль профессионального кондитера в работе предприятия питания; важность эффективной командной работы; планирование ежедневной работы для себя и других; личная гигиена персонала; требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений; требования производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания при изготовлении дрожжевого теста и изделий из него; критические контрольные точки при производстве кондитерской продукции; правила безопасной эксплуатации оборудования; оборудование и инвентарь кондитерских цехов; требования охраны труда; общие сведения о сырье кондитерского производства; методы оценки качества пищевых продуктов. | <p>РО 1.1. Выполнять требования нормативно - технической документации по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и технику безопасности на рабочем месте.</p> <p>РО 1.2. Использовать сырье кондитерского производства в соответствии с их назначением.</p> <p>РО 1.3. Замешивать дрожжевое безопасное тесто, разделявать, формовать, выпекать изделия из него.</p> <p>РО 1.4. Замешивать дрожжевое опарное тесто, разделявать, формовать, выпекать изделия из него.</p> <p>РО 1.5. Замешивать дрожжевое слоеное тесто, разделявать, формовать, выпекать изделия из него.</p> <p>РО 1.6. Замешивать дрожжевое тесто для изделий с фаршами и начинками, разделявать, формовать, выпекать изделия из него.</p> | 14   | 336                                     | К 6., К 7.         | Э                        |
| 2  | ПМ 2. Изготовление различных видов хлеба и хлебобуло  | Классификация и ассортимент изделий из теста для хлеба и хлебобулочных изделий; особенности тестоведения; подготовка сырья, замес теста,  | <p>РО 2.1. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку хлеба на закваске.</p> <p>РО 2.2. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку хлеба на опарах.</p> <p>РО 2.3. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку ржаного, ржано-пшеничного, цельнозернового хлеба.</p>   | 10   | 240                                     | 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 |
|---|--|---|---|--|---|--------------------|--------------------------|
|   | чных изделий   | разделка, формование, расстойка, выпечка; дефекты; соблюдение технологического процесса изготовления и выпечки; отделка; требования к качеству готовых изделий; упаковка и хранение; технологические карты.   | РО 2.4. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку булочных и сдобных хлебобулочных изделий.<br>РО 2.5. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку бараночных изделий.<br>РО 2.6. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку плетенных изделий, японского хлеба, багетов.   |  |   |                    |                          |
| 3 | ПМ 3. Изготовление бездрожжевого теста и изделий из него                             | Классификация и ассортимент изделий из бездрожжевого теста; подготовка сырья, замес теста, разделка, формование, приготовление полуфабрикатов и изделий; дефекты; соблюдение технологического процесса изготовления и выпечки; отделка; требования к качеству готовых изделий; упаковка и хранение; технологические карты.  | РО 3.1. Замешивать, формовать и выпекать изделия из песочного и пряничного теста, в том числе с различными начинками и оформлением.<br>РО 3.2. Замешивать, формовать и выпекать изделия из бисквитного и воздушного теста, в том числе с различными начинками и оформлением.<br>РО 3.3. Замешивать, формовать и выпекать изделия из заварного теста и пресного слоеного теста, в том числе с различными начинками и оформлением.<br>РО 3.4. Замешивать, формовать и выпекать изделия из вафельного, сдобного пресного, миндального теста, в том числе с различными начинками и оформлением. | 16   | 384                                     | К 9.               | Э                        |
| 4 | ПМ 4. Изготовление широкого ассортимента кондитерских изделий со сложным оформлением | Классификация и ассортимент кондитерских изделий со сложным оформлением; особенности технологического процесса изготовления кондитерских изделий со сложным оформлением; приготовление отделочных полуфабрикатов, работа с шоколадом, карамелью, мастикой, изделий; дефекты; соблюдение технологического процесса; требования к качеству готовых изделий; упаковка и хранение; технологические карты. | РО 4.1. Готовить различные виды пирожных и тортов массового производства с несложным оформлением.<br>РО 4.2. Готовить различные виды пирожных и тортов со сложной технологией приготовления и оформления.<br>РО 4.3. Готовить и оформлять десерты.<br>РО 4.4. Готовить изделия из карамели, мастики, шоколада (включая конфеты) и других материалов.  | 10   | 240                                     | К 10.              | Э                        |
| 5 | ПМ 5. Организация работы на предприятии питания                                      | Организация работы, структура и классификация предприятий индустрии гостеприимства; требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений; требования охраны труда; законодательство и передовая практика, покупки, хранения, приготовления и подачи продуктов питания;  | РО 5.1. Подготавливать рабочее место в соответствии с требованиями к организации и структуре предприятий питания.<br>РО 5.2. Соблюдать санитарные правила и гигиену при работе в цехах, при приемке и хранении товаров, обработке продуктов питания и реализации готовой продукции.<br>РО 5.3. Эксплуатировать технологическое оборудование.<br>РО 5.4. Использовать продукты питания в соответствии с их товарными свойствами.   | 4  | 96                                      | 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 |
|---|---|--|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|   |   | личная гигиена персонала; пищевые заболевания и их профилактика; критические контрольные точки при производстве пищевой продукции; оборудование предприятий питания, правила безопасной эксплуатации оборудования; современные требования к экологической и промышленной безопасности; общие сведения о сырье предприятий питания; методы оценки качества пищевых продуктов.   |  |  |   |                    |                          |
| 6 | ПМ 6. Приготовление простых блюд на завтрак             | Виды завтраков; ассортимент блюд для завтраков; способы механической обработки сырья и продуктов, полуфабрикатов; характеристика способов тепловой обработки; характеристика сырья; подготовка рабочего места и сырья для работы; бутерброды; сэндвичи; канапе; гастрономические нарезки; блюда из яиц и творога; каши, блюда из каш; выпечка; горячие и холодные напитки; требования к качеству блюд; составление технологических карт. | <p>РО 6.1. Готовить бутерброды, сэндвичи и закуски на завтрак по системе шведского стола.</p> <p>РО 6.2. Готовить блюда из яиц и творога на завтрак.</p> <p>РО 6.3. Готовить различные каши, блюда из каш на завтрак.</p> <p>РО 6.4. Готовить выпечку для завтраков.</p> <p>РО 6.5. Готовить горячие и холодные напитки для завтрака.</p>  | 11   | 264                                     | К 12.              | Э                        |
| 7 | ПМ 7. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | Классификация и ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий; технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; способы оформления и подачи; лечебное и школьное питание; требования к качеству готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.   | <p>РО 7.1. Готовить салаты и закуски массового производства.</p> <p>РО 7.2. Готовить супы массового производства.</p> <p>РО 7.3. Готовить гарниры и соусы массового производства.</p> <p>РО 7.4. Готовить блюда из рыбы массового производства.</p> <p>РО 7.5. Готовить блюда из мяса и птицы массового производства.</p> <p>РО 7.6. Готовить изделия из теста массового производства.</p> <p>РО 7.7. Готовить блюда диетического и школьного питания.</p> | 23   | 552                                     | К 11.              | Э                        |
| 8 | ПМ 8. Приготовление фирменных блюд и блюд региональной  | Ассортимент фирменных блюд региональной, национальной и интернациональной кухни в том числе: супы и соусы; закуски (горячие и/или холодные); салаты  | <p>РО 8.1. Готовить фирменные супы и закуски.</p> <p>РО 8.2. Готовить фирменные горячие блюда из различного вида сырья.</p> <p>РО 8.3. Готовить фирменные десерты и напитки.</p> <p>РО 8.4. Готовить блюда с учетом влияние культуры, религии, аллергии,</p>   | 14   | 336                                     | К 12.              | Э                        |

| №                        | Модули (дисциплины)                         | Краткое описание модулей (дисциплин)  | Результаты обучения  | Количество кредитов по модулю (дисциплине) | Количество часов по модулю (дисциплине) | Индекс компетенции | Форма итогового контроля |
|--------------------------|---|---|--|--|---|--------------------|--------------------------|
|                          | ной, национальной и интернациональной кухни | и закуски; блюда из рыбы и моллюсков; блюда из мяса, птицы и дичи; овощные и вегетарианские блюда; блюда из риса и макарон; выпечка, хлебобулочные изделия, сладости и десерты; готовить блюда с учетом влияния культуры, религии общества, аллергии, непереносимости и традиций на диету; готовить сложные блюда, сочетая ингредиенты для получения инновационных блюд; профессионально применять приправы, травы и специи; привлекательно презентовать блюда. | непереносимости и традиций на диету и приготовление пищи.<br>РО 8.5. Готовить блюда региональной, национальной казахской кухни.<br>РО 8.6. Готовить блюда интернациональной кухни. |  |   |                    |                          |
| Промежуточная аттестация |   |   |  | 9  | 216                                     |                    |                          |
| Итоговая аттестация      |   |   |  | 3  | 72                                      |                    |                          |
| Самостоятельная работа   |   |   |  | 0  | 0                                       |                    |                          |
| Факультативные занятия   |   |   |  | 15   | 360                                     |                    |                          |
| Консультации             |   |   |  | 12   | 288                                     |                    |                          |

## Заявка на включение образовательной программы

КГКП "Колледж бизнеса и сервиса" 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: Хожанова Альмира Балтабековна

Исполнитель: Жумабекова Самал Бурибаевна

Сотовый телефон: 87754030881

Адрес электронной почты: samal\_1976@mail.ru