

Язык обучения

Русский

Дата создания

06-03-2024

Дата отправки заявки

23-04-2024

Номер заявки

101303-004-24

Дата регистрации в Реестре

15-05-2024

Регистрационный номер

101303-004-0361-24

QR код**Регион**

Костанайская область

Организация ТипПО

КГКП "Сарыкольский колледж агробизнеса и права"

Партнер-разработчик (работодатель)

ИП Калашников Е.В.

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)

3W10130302 Повар

Уровень по НРК

3

Цель образовательной программы

Подготовка рабочих кадров, осуществляющих технологический процесс по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентацию и продажу на предприятиях питания.

Профессиональный стандарт (при наличии)

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)

Cooking - Поварское дело

Форма обучения

Очная

База образования

Основное среднее

Общий объем кредитов

180

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

27.02.2024 года, №2

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

01.03.2024 года, №3

Отличительные особенности образовательной программы

Дуальное обучение

Подход

Модульно-компетентностный

Лицензия

Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языках.
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.	Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.
5	К 5.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
6	К 6.	Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации.
7	К 7.	Выполнять инструкции по организации рабочего места и подготовку инвентаря, оборудования повара к работе согласно требованиям охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
8	К 8.	Осуществлять покупку, хранение, калькуляцию и контроль за покупками ингредиентов для приготовления продуктов питания.
9	К 9.	Осуществлять приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции стандартного ассортимента по технологическим картам.
10	К 10.	Осуществлять приготовление продукции разнообразного ассортимента по фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.
11	К 11.	Осуществлять приготовление продукции для лечебного и детского питания.
12	К 12.	Осуществлять оформление, презентацию и продажу блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.
13	К 13.	Осуществлять организацию производства в организациях питания в современных условиях.
14	К 14.	Работать в коллективе и команде, эффективно

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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. 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. Понимать основную и детальную информацию текста, высказывая критическое отношение к услышанному и определяя позицию автора и скрытый смысл текста, целевую аудиторию, жанры.</p> <p>РО 1.2. Излагать содержание прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала.</p> <p>РО 1.3. Оценивать прослушанный материал с точки зрения убедительности, критически оценивая его.</p> <p>РО 1.4. Писать разные виды эссе, предлагая и обосновывая собственные пути решения данной проблемы.</p> <p>РО 1.5. Извлекать и синтезировать информацию из различных источников, сопоставлять разные точки зрения.</p> <p>РО 1.6. Строить развернутый монолог для публичного выступления в пределах общественно-политической, социально-культурной и учебно-научной сфер.</p> <p>РО 1.7. Создавать тексты различных типов и стилей, уместно употреблять с учетом цели, целевой аудитории и речевой ситуации.</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, стилистического единства, языкового оформления и эффективности достижения поставленных	<p>РО 2.1. Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своё отношение к услышанному или прочитанному.</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. Характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей.</p> <p>РО 2.5. Анализировать средства и приемы создания образов, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять, с какой целью их использует автор.</p> <p>РО 2.6. Давать критическую оценку произведению с точки зрения нравственно-этических ценностей, авторских приемов, объясняя собственное отношение к проблематике текста в форме устных и</p>	4	96	К 1	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		коммуникативных задач; интерпретация художественного текста, созданная средствами других видов искусства; анализ идейно-художественного, социально-исторического и духовно-эстетического аспектов произведений различных жанров.	письменных высказываний. РО 2.7. Писать творческие работы (эссе, сочинения на литературные и свободные темы, аннотации) логично и последовательно, опираясь на литературный материал, используя точный и образный язык.				
3	ООД 3. Казахский язык и литература	Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы казахского языка; правила речевого этикета в устной и письменной речи; способы анализа, синтеза, оценки, интерпретации полученной информации; различные виды чтения в зависимости от коммуникативных задач; монологическая речь; жанры публичных выступлений; правила ведения дискуссий; стилистика при создании текстов разных жанров; литературные термины и литературные направления, роды и жанры, тема, идея, проблематика произведения.	РО 3.1. Определять основную мысль текста по теме. РО 3.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения и его проблематику. РО 3.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту. РО 3.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы. РО 3.5. Обобщать информацию из различных источников. РО 3.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе).	4	96	К 1	Э
4	ООД 4. Иностранный язык (английский)	Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы иностранного языка; использование формальных и неформальных языковых регистров в беседах и при письме по широкому кругу общих и учебных тем; способы сопоставления, анализа, синтеза, интерпретации полученной информации из прочитанного (прослушанного, увиденного); различные виды чтения и перевода текстов биографического, научно-популярного, публицистического стилей; монологическая и диалогическая речь; способы	РО 4.1. Использовать метод Skimming Reading длинных текстов, чтобы определить содержание по ряду общих и учебных тем. Читать и понимать аутентичные тексты различных функциональных стилей: научно-популярных, публицистических, биографических, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью. РО 4.2. Находить необходимую информацию, направленную на развитие навыков говорения, письма, чтения и аудирования. РО 4.3. Давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст и выражая собственное мнение по теме. РО 4.4. Использовать навыки говорения и прослушивания для творческого и совместного решения проблем в группах. РО 4.5. Пересказывать текст, творчески переосмысливая содержание, сохраняя авторское своеобразие. РО 4.6. Вести все виды диалогов в различных ситуациях официального и неофициального общения, с соблюдением норм речевого этикета.	4	96	К 1	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		индивидуального связанного письма, редактирования и корректирования на уровне текста с использованием лексического запаса и грамматики.					
5	ООД 5. История Казахстана	История цивилизаций Центральной Азии; этнические и социальные процессы на территории Казахстана; история государств, войн и революций, происходивших на территории современного Казахстана; культура казахского народа; особенности экономического развития в разные исторические периоды; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки Казахстана.	<p>РО 5.1. Анализировать достижения материальной и духовной культуры народов Центральной Азии.</p> <p>РО 5.2. Обосновывать исторические этапы формирования государственности на территории Казахстана.</p> <p>РО 5.3. Анализировать и характеризовать достижения материальной и духовной культуры казахского народа, образования и науки в Казахстане.</p> <p>РО 5.4. Анализировать этапы развития экономики Республики Казахстан, этапы изменения этнического состава населения на территории Казахстана, миграционную политику Республики Казахстан и казахстанскую модель меэтнического и межконфессионального согласия.</p> <p>РО 5.5. Анализировать общественно-политические идеи исторических личностей Казахстана.</p>	4	96	К 3	Э
6	ООД 6. Всемирная история	Классификация и история мировых цивилизаций; мировые этнические и социальные процессы; история государств, войн и революций; развитие культуры; особенности развития цивилизаций; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки.	<p>РО 6.1. Описывать виды и особенности цивилизаций, положительные и отрицательные стороны взаимодействия и взаимовлияния культур.</p> <p>РО 6.2. Описывать этнические и социальные процессы их значимость в различные исторические периоды.</p> <p>РО 6.3. Описывать причины и последствия возникновения империй, войн, революций и нашествий.</p> <p>РО 6.4. Описывать источники формирования и значимость духовно-нравственных ценностей и культурного наследия человечества.</p> <p>РО 6.5. Описывать исторические типы экономических систем, влияние природно-географического фактора на социально-экономическое развитие государств.</p> <p>РО 6.6. Характеризовать развитие общественно-политической мысли в XX-XXI вв., современную политико-правовую биполярную систему мира, проблему сохранения мира и безопасности.</p> <p>РО 6.7. Характеризовать развитие образования и науки и их значение в различные исторические периоды.</p>	3	72	К 3	Э
7	ООД 7. Математика	Виды, свойства и графики функции; тригонометрические функции, их свойства и графики; решение тригонометрических уравнений и неравенств;	<p>РО 7.1. Владеть основными понятиями математического анализа и их свойствах, уметь характеризовать поведение функций и применять изученные свойства функций для моделирования и решения экономических задач.</p> <p>РО 7.2. Владеть приемами решения</p>	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>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>рациональных и иррациональных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем и применять изученные приемы при решении экономических задач. РО 7.3. Усвоить алгоритм решения показательных, логарифмических уравнений, неравенств и систем. РО 7.4. Находить производные функции, первообразные функции, неопределенный интеграл; определенный интеграл. РО 7.5. Иметь представление об основных понятиях элементарной теории вероятностей, находить и оценивать вероятности наступления событий и решать экономические задачи, применяя основы и свойства теории вероятности. РО 7.6. Объяснить аксиомы стереометрии и их следствия; представлять взаимное расположение прямых, плоскостей, прямой и плоскости в пространстве. РО 7.7. Иметь понятие о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире.</p>				
8	ООД 8. 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 объектов; разработка приложений; компьютерные сети и информационная безопасность.</p>	<p>РО 8.1. Владеть навыками работы с облачными технологиями и обеспечения безопасности пользователя и защиты данных. РО 8.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, выбор программного обеспечения. РО 8.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем и выражений. РО 8.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и искусственного интеллекта в социально-экономическом направлении. РО 8.5. Владеть навыками создания видеоконтента, 3D моделирования и Web-проектирования для социально-экономической сферы. РО 8.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов.</p>	2	48	К 6	З
9	ООД 9. Физика	<p>Основы кинематики и динамики; основы</p>	<p>РО 9.1. Применять законы механического движения и использовать их при описании и</p>	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
		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.	объяснении механического движения в природе и технике. РО 9.2. Уметь использовать информационные коммуникационные технологии при объяснении основных свойств газов. РО 9.3. Описывать явления в однородных и неоднородных электростатических полях и сопоставлять гравитационное поле с описательными величинами. РО 9.4. Объяснять механизм распространения электромагнитных волн. РО 9.5. Объяснять законы геометрической оптики, описывать волновые свойства света. РО 9.6. Объяснять основные достижения нанотехнологий. РО 9.7. Описывать 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. 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 свойства углеводов, аминов, аминокислот и белков, понимать роль и значение ферментов. РО 10.7. Описывать строение нуклеиновых кислот и их классификацию.	4	96	К 2	Э
11	ООД 11. Биология	Основы молекулярной биологии и биохимии; основы клеточной биологии; многообразие, структура и функции живых организмов; размножение, наследственность, изменчивость, эволюционное развитие живых организмов; основы селекции; основы биомедицины, биоинформатики, биотехнологии; биосфера, экосистема, популяции; экология и влияние человека на окружающую среду.	РО 11.1. Оценивать значение и функции неорганических и органических веществ для жизни; проводить эксперименты по определению органических веществ. РО 11.2. Анализировать особенности процессов фотосинтеза, определять воздействие разных факторов на фотосинтез. РО 11.3. Систематизировать и объяснять механизм разных типов транспорта веществ. РО 11.4. Анализировать функции почек в процессе очищения крови человека, значение клеточного цикла в 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.	3	72	К 2	З
12	ООД 12. География	Методы географических исследований; основы картографии и	РО 12.1. Владеть и эффективно и грамотно использовать и актуальные методы общегеографического исследования.	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
		геоинформатики; основы природопользования и геоэкологии; основы геоэкономики; основы геополитики; страноведение; глобальные проблемы человечества.	<p>РО 12.2. Характеризовать современные картографические методы и понять особенности технологий геоинформационных систем.</p> <p>РО 12.3. Оценить влияние природопользования на окружающую среду и представлять актуальность геоэкологического исследования.</p> <p>РО 12.4. Описывать основные категории геоэкономики и оценивать, анализировать структуру хозяйства стран мира.</p> <p>РО 12.5. Исследовать основные категории геополитики и геополитические процессы.</p> <p>РО 12.6. Исследовать описывать историко-географические регионы мира и описать роль Казахстана на карте регионов мира.</p> <p>РО 12.7. Определять экологические проблемы глобального и казахстанского уровня и предлагать собственные пути решения.</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 6	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. Обладать знаниями об общих положениях и правовых основах уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан.</p> <p>РО 14.4. Применять навыки владения стрелковым оружием, строевой подготовки, робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин.</p> <p>РО 14.5. Усвоить материальную часть рассматриваемого оружия, основные меры безопасности при обращении с ним, боеприпасами и гранатами.</p> <p>РО 14.6. Владеть правилами техники безопасности и основами безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>РО 14.7. Усвоить основные мероприятия,</p>	4	96	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
			осуществляемые в мирное и военное время по защите населения Республики Казахстан от последствий стихийных бедствий, крупных аварий и актов терроризма.				
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 технико-тактические действия в футболе, волейболе, баскетболе, настольном теннисе, национальных и зимних видах спорта, плавании; виды туризма; современные фитнес-технологии.	<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 соревновательной деятельности.</p> <p>РО 15.4. Владеть технической и тактической подготовкой к игре в настольный теннис.</p> <p>РО 15.5. Выполнять базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике.</p> <p>РО 15.6. Выполнять технико-тактические действия в национальных видах спорта.</p> <p>РО 15.7. Владеть техникой передвижения на лыжах.</p>	5	120	К 5	З
16	ООД 16. Глобальные компетенции	Понятие и применение глобальных компетенций; финансовая грамотность; культура взаимоотношений; основы межкультурных взаимоотношений; глобальные компетенции в профессиональной деятельности; методы и формы оценки труда; работа с IT-системами; проектный менеджмент.	<p>РО 16.1. Владеть понятием о глобальных компетенциях и их значении для развития личности.</p> <p>РО 16.2. Владеть основами финансовой грамотности.</p> <p>РО 16.3. Владеть навыками решения конфликтов.</p> <p>РО 16.4. Владеть навыками межкультурных коммуникаций.</p> <p>РО 16.5. Применять навыки проектного менеджмента в профессиональной деятельности и определить возможности применения глобальных компетенций по социально-экономическому направлению.</p>	1	24	К 4	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.	<p>РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.</p> <p>РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.</p>	4	96	К 5	Э
2	ООМ 2. Применение информационно-	Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации;	<p>РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.</p>	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
	коммуникационных и цифровых технологий	основы использования средств информационных технологий; основные направления развития современных информационных и компьютерных технологий.					
3	ООМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	Закономерности и механизм функционирования современной экономической системы; принципы рыночной экономики; цели, факторы и условия развития предпринимательства; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса.	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории. РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии. РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	4	96	К 4, К 13	Э
Базовые и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Обеспечение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности при организации рабочего места	Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и правила ухода за ними; энергосберегающие методы при использовании оборудования для приготовления пищи; особенности работы коммерческого кухонного оборудования; экологическая и промышленная безопасность на	РО 1.1. Соблюдать санитарные и технические стандарты по организации рабочего места. РО 1.2. Соблюдать правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. РО 1.3. Выполнять требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях питания с соблюдением требований к экологической и промышленной безопасности. РО 1.4. Оценивать качество основных и дополнительных исходных материалов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. РО 1.5. Выполнять подготовку ингредиентов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	12	288	К 7, К 13	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		<p>предприятиях общественного питания; законодательство и передовая практика для безопасной работы на кухне и при использовании коммерческого оборудования для общественного питания; требования трудовой дисциплины; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>законодательство и передовая практика, связанная с приобретением, хранением, приготовлением продуктов питания; маркировка ингредиентов; ассортимент и виды мяса, структура туши животных, дичи, птицы, рыбы, моллюсков; мясные и рыбные отрубы, используемые в кулинарии; ассортимент фруктов, ингредиентов салата и овощей, используемых в кулинарии; способы очистки мяса, рыбы, овощей и фруктов, общие методы резки и безопасное использование ножей и других инструментов.</p>					
2	<p>ПМ 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, другой продукции и стандартного</p>	<p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, полуфабрикатов и изделий хлебопекарного производства; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий, полуфабрикатов и изделий хлебопекарного</p>	<p>РО 2.1. Готовить блюда из овощей, плодов, грибов, бобовых, круп и макаронных изделий.</p> <p>РО 2.2. Готовить супы и соусы.</p> <p>РО 2.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов.</p> <p>РО 2.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.</p> <p>РО 2.5. Готовить холодные блюда, салаты и закуски, изделия из теста.</p> <p>РО 2.6. Готовить сладкие блюда и напитки, блюда из яиц и творога.</p> <p>РО 2.7. Готовить полуфабрикаты и изделия</p>	42	1008	К 7, К 9, К 12, К 14	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	ассортимента	<p>производства; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, полуфабрикатов и изделий хлебопекарного производства;</p> <p>требования к качеству, срокам и условиям хранения пищевых продуктов и правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, полуфабрикатов и изделий хлебопекарного производства; типы супов, бульонов и соусов, правила их приготовления; блюда из овощей, плодов, грибов, бобовых, круп и макаронных изделий; блюда из рыбы и морепродуктов, мяса и сельскохозяйственной птицы, холодные блюда, салаты и закуски; блюда из яиц и творога; кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, сладости и десерты, напитки; принципы и приемы презентации блюд, напитков, кулинарных изделий, полуфабрикатов и изделий хлебопекарного производства потребителям.</p>	хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями.				
3	ПМ 3. Приготовление продукции и разнообразного ассортимента	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, творческому оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента с соблюдением требований	<p>РО 3.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного и диетического питания.</p> <p>РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для детского питания.</p> <p>РО 3.3. Готовить, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия по рецептам национальных, интернациональных, региональных кухонь.</p> <p>РО 3.4. Готовить, оформлять и презентовать фирменные блюда, напитки и кулинарные</p>	35	840	К 7, К 10, К 11, К 12, К 14	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>к экологической и промышленной безопасности; влияние аллергии, различных заболеваний на диету и приготовление пищи; характеристика диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; рецептура и технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции для лечебного, диетического и детского питания; способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами; типы и стили меню; влияние культуры, религии, нетерпимости и традиций на диету и приготовление пищи; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; способы применения ароматических веществ, приправ, трав и специй с целью улучшения вкусовых качеств продукции; отделочные полуфабрикаты и украшения и их использование в творческом оформлении готовой продукции; виды посуды, тарелок и другого презентационного и сервисного оборудования; принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям, в том числе с элементами шоу; современные тенденции в представлении пищи.</p>	<p>изделия с применением современных технологий.</p>				
4	ПМ 4. Организац	Нормативные правовые акты Республики	РО 4.1. Составлять меню для различных ситуаций и случаев, заявки на продукты в	15	360	К 7, К 8, К 13, К 14	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	ия текущей деятельности основного производства организации питания	<p>Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; организация и структура в области гостиничных и ресторанных услуг; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; роль профессионального шеф-повара в составлении меню и блюд в бизнес-среде; важность меню как инструмента продаж и коммуникации; правовые ограничения на рекламные материалы и презентации в меню; сезонная доступность и стоимость продукта; корреляция между качеством продукции, изысканностью меню и гастрономическим уровнем; баланс в компиляции меню; понятие ориентированности индустрии общественного питания на обслуживание клиентов; методы создания запасов и их использование; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; факторы, влияющие на цену меню; общие условия оплаты и отправки продуктов питания и расходных материалов; процесс заказа товаров и оборудования; выбор поставщиков, получение товаров при доставке и правила хранения; регистрация заказов и контроль расходов вручную и с помощью информационных технологий; методы расчета себестоимости и отпускной цены единицы готовой продукции на основе стоимости</p>	<p>соответствии с имеющимися условиями хранения. РО 4.2. Составлять план ежедневной работы для себя и бригады поваров. РО 4.3. Осуществлять учет материальных затрат, потерь, расчет себестоимости и отпускной цены единицы продукции. РО 4.4. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства.</p>				

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		ингредиентов; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка планов работ для отдельных блюд и планы-графики по подготовке меню; методы оптимизации рабочего потока.					
Промежуточная аттестация				6	144		
Итоговая аттестация				3	72		
Самостоятельная работа					0		
Факультативные занятия				14.5	348		
Консультации				12.5	300		

Заявка на включение образовательной программы

КГКП "Сарыкольский колледж агробизнеса и права" направляет для проведения экспертизы и размещения в Реестре технического и профессионального, послесреднего образования образовательную программу по специальности 10130300 Организация питания, квалификации/ям 3W10130302 Повар

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Науменко Ирина Васильевна

Исполнитель: Дедик Надежда Евгеньевна

Сотовый телефон: 87055589817

Адрес электронной почты: nadyadedik@mail.ru