

**Язык обучения**

Русский

**Дата создания**

11-03-2024

**Дата отправки заявки**

22-04-2024

**Номер заявки**

101303-026-24

**Дата регистрации в Реестре**

12-05-2024

**Регистрационный номер**

101303-026-0246-24

**QR код**



**Регион**

Павлодарская область

**Организация ТиППО**

КГКП "Иртышский аграрно-технический колледж"

**Партнер-разработчик (работодатель)**

ИП "Жулдуз"

**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 специалистов, осуществляющих технологический процесс по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий 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)**

11.12.2023 г. №2

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

10.01.2024 г. №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, иностранном и русском 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.	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.	Осуществлять организацию производства предприятий питания.
8	К 8.	Готовить блюда, напитки, кулинарные изделия разнообразного ассортимента.
9	К 9.	Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности, экологической и промышленной безопасности.
10	К 10.	Применять информационно-коммуникационные и цифровые технологии в профессиональной деятельности.
11	К 11.	Выполнять инструкции по организации рабочего места повара.
12	К 12.	Выполнять подготовку технологического оборудования, производственного инвентаря и инструмента к работе.
13	К 13.	Соблюдать технологию приготовления полуфабрикатов.
14	К 14.	Готовить блюда, напитки, кулинарные изделия с учетом различных категорий потребителей.

## 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. 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 1.1. Определять основную мысль текста по теме. РО 1.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения, его проблематику. РО 1.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту. РО 1.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы. РО 1.5. Обобщать информацию из различных источников. РО 1.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе).	4	96	K 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.	РО 2.1. Создавать тексты различных типов и жанров, публицистического стиля. РО 2.2. Излагать содержание прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала. РО 2.3. Понимать основную и детальную информацию текста, определяя позицию автора и скрытый смысл текста, целевую аудиторию, жанры. РО 2.4. Оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации, выражая собственное мнение. РО 2.5. Писать разные виды эссе, предлагая и обосновывая собственные пути решения данной проблемы. РО 2.6. Извлекать и синтезировать информацию из различных источников. РО 2.7. Строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках социально-экономической и учебно-научной сфер.	4	96	K 1.	Э
3	ООД 3. 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	РО 3.1. Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своё отношение. РО 3.2. Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции. РО 3.3. Давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст произведения, выражая собственное мнение о теме и образах. РО 3.4. Определять жанр и его признаки.	4	96	K 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
		эпизоды, действия и поступки героев; особенности стиля писателя; виды плана произведения; оценка произведения с точки зрения композиционного, стилевого 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.	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: научно-популярных, публицистических, биографических, 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.	3
5	ООД 5. Математика	Функция, ее свойства и график; тригонометрические функции, обратные тригонометрические	РО 5.1. Характеризовать понятие, виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций. РО 5.2. Владеть приемами решения рациональных и иррациональных,	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
		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.	показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем. РО 5.3. Иметь представление об основных понятиях элементарной теории вероятностей, находить и оценивать вероятности наступления событий, применять методы математической статистики. РО 5.4. Иметь понятие о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире. РО 5.5. Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач.				
6	ООД 6. 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;	РО 6.1. Владеть способами обеспечения безопасности пользователя и защиты компьютера. РО 6.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, использование виртуальных машин в социально-экономическом направлении. РО 6.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем и выражений. РО 6.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и облачных технологий. РО 6.5. Владеть навыками разработки приложений, ИТ-стартап. РО 6.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов. РО 6.7. Применять меры информационной безопасности в отношении пользовательской информации.	3	72	К 5.	3

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		компьютерные сети и информационная безопасность.					
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; политico-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки Казахстана.	РО 7.1. Описывать истоки и особенности возникновения, многообразие Центральной Азии, ее культурную общность, достижения материальной и духовной культуры цивилизаций. РО 7.2. Анализировать этногенез, этнические и социальные процессы на территории Казахстана. РО 7.3. Анализировать исторические этапы формирования, историко-географическую характеристику, особенности общественно-политического развития государств на территории современного Казахстана. РО 7.4. Анализировать традиционную культуру казахского народа, культуру в советский период и в период национального возрождения. РО 7.5. Описывать традиционную систему жизнеобеспечения казахов и социально-экономическое развитие Казахстана в новейшее время. РО 7.6. Описывать политico-правовые процессы и развитие общественно-политической мысли в Казахстане в различные исторические периоды. РО 7.7. Анализировать научное наследие средневекового Казахстана и развитие образования в XVIII -XX вв.	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.	РО 8.1. Владеть правилами техники безопасности и личной гигиены на занятиях физической культурой. РО 8.2. Выполнять легкоатлетические, гимнастические, плавательные упражнения, контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой. РО 8.3. Владеть правилами изучаемых спортивных игр, технически правильно осуществлять двигательные действия, использовать их в условиях соревновательной деятельности. РО 8.4. Владеть понятием о современных фитнес-технологиях и видах туризма.	5	120	К 4.	З
9	ООД 9. Начальная и военная и технологии	Конституционные основы обороны государства; правовые основы воинской службы; воинские символы	РО 9.1. Иметь представление об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях. РО 9.2. Владеть общими положениями и	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
	ческая подготовка	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.	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	K 2.	3
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	K 2.	Э
12	ООД 12. Биология	Основы молекулярной биологии и биохимии; основы клеточной биологии; многообразие, структура и функции живых организмов;	РО 12.1. Описывать структуру, состав и функции белков, жиров, углеводов. РО 12.2. Объяснять особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под электронным микроскопом. РО 12.3. Объяснять механизм питания,	3	72	K 2.	3

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		размножение, наследственность, изменчивость, эволюционное развитие живых организмов; основы селекции; основы биомедицины, биоинформатики, биотехнологии; биосфера, экосистема, популяции; экология и влияние человека на окружающую среду.	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 geopolитики; 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 geopolитическое положение и безопасность Казахстана. РО 13.6. Сравнивать страны мира по географическим, демографическим, социальным и конкурентоспособным показателям. РО 13.7. Характеризовать глобальные проблемы человечества и их проявления на территории Казахстана.	3	72	K 2.	3
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	K 2.	3
15	ООД 15. Всемирная история	Классификация и история мировых цивилизаций; мировые этнические и социальные процессы; история государств, войн и революций; развитие культуры; особенности развития цивилизаций;	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 различные исторические периоды. РО 15.3. Описывать причины и последствия	3	72	K 2.	3

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки.	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 политко-правовую bipolarную 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; глобальные компетенции в профессиональной деятельности; методы и формы оценки труда; работа с IT-системами; проектный менеджмент.	РО 16.1. Владеть понятием о глобальных компетенциях и их значении для развития личности. 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	K 2.	3

**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	K 4.	3
2	ООМ 2. Применение информационно-коммуникативных и цифровых технологий	Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации; основы использования средств информационных технологий; основные направлениях 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 в профессиональной деятельности.	2	48	K 5. K 10.	3
3	ООМ 3. Применение базовых	Закономерности и механизмы функционирования современной	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории. РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на	1.5	36	K 6.	3

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	знаний экономики и основ предпринимательства	экономической системы; принципы рыночной экономики; цели, факторы и условия развития предпринимательства и финансовой грамотности; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса; принципы добродорядочности и антикоррупционной культуры.	предприятии. РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.				

**Базовые и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)**

1	ПМ 1. Организация производства предприятий питания и этика обслуживания клиентов	Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами; требования к промышленной и экологической безопасности; 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; организация рабочего места повара, требования к личной гигиене, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; способы хранения сырья и продуктов; правила, методики расчета	РО 1.1. Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности, экологической и промышленной безопасности. РО 1.2. Производить работы по организации рабочего места повара в отдельных цехах и отделениях. РО 1.3. Производить работы по подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента. РО 1.4. Определять качество и пищевые свойства продуктов. РО 1.5. Организовывать подготовку предприятий общественного питания к приему потребителей. РО 1.6. Осуществлять расчет, измерение и взвешивание продуктов. РО 1.7. Составлять меню.	10.5	252	К 7. К 9. К 11. К 12.	3
---	--	--	--	------	-----	-----------------------	---

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации; правила расчета себестоимости полуфабрикатов; классификация видов меню, приемы составления меню; выбор подходящих продуктов для особых блюд.					
2	ПМ 2. Приготовление полуфабрикатов из различных видов сырья	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, замораживания и размораживания заготовок для блюд с учетом требований к безопасности и санитарных норм; техника порционирования; сочетаемость основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами.	РО 2.1. Проводить первичную кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. РО 2.2. Проводить первичную кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. РО 2.3. Проводить первичную кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. РО 2.4. Проводить первичную кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	11.5	276	К 9. К 11. К 12. К 13.	3
3	ПМ 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ассортимент, характеристика, требования к качеству, нормы выхода первых блюд, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, закусок и горячих блюд, мучных изделий; сочетаемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; нормы, правила взаимозаменяемости	РО 3.1. Осуществлять приготовление и реализацию супов, соусов. РО 3.2. Осуществлять приготовление и реализацию блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. РО 3.3. Осуществлять приготовление, оформление и реализацию блюд из рыбы, морепродуктов в ассортименте. РО 3.4. Осуществлять приготовление и реализацию блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи и кролика в ассортименте. РО 3.5. Осуществлять приготовление и реализацию холодных блюд и закусок в ассортименте. РО 3.6. Осуществлять приготовление и реализацию блюд и закусок из яиц, творога, сыра и мучных изделий. РО 3.7. Осуществлять приготовление и реализацию сладких блюд, десертов, напитков в ассортименте.	51.5	1236	К 8. К 9. К 10. К 11. 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
		сырья и продуктов; последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству блюд и условий хранения; техника порционирования, варианты оформления и температура подачи блюд.					
4	ПМ 4. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, нормы выхода блюд национальных кухонь мира сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, сроки и условия хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий; новые методы и формы обслуживания, виды обслуживания и особенности обслуживания официантами и самообслуживания; бракераж готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; правила и технологии расчетов с потребителями.	РО 4.1. Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса. РО 4.2. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия сложного ассортимента. РО 4.3. Готовить блюда, диетического, дошкольного и школьного питания. РО 4.4. Готовить блюда региональной, национальной и международной кухни. РО 4.5. Готовить блюда и обслуживать по меню A LA CARTE, бизнес-ланч, бранч. РО 4.6. Контролировать качество и подачу готовых блюд. РО 4.7. Использовать методику расчета отпускной цены.	34	816	К 9. К 10. К 11. К 12. К 14.	Э
Промежуточная аттестация				4.5	108		
Итоговая аттестация				1.5	36		
Самостоятельная работа				0	0		
Факультативные занятия				15	360		
Консультации				12	288		

## Заявка на включение образовательной программы

КГКП "Иртышский 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 3W10130302 Повар

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Беспаев Жанат Нурашевич

Исполнитель: Смолякова Наталья Николаевна

Сотовый телефон: 87762255431

Адрес электронной почты: satieva70@bk.ru