

Язык обучения

Русский

Дата создания

19-11-2025

Дата отправки заявки

02-12-2025

Номер заявки

101303-062-25

Дата регистрации в Реестре

15-12-2025

Регистрационный номер

101303-062-2152-25

QR код**Регион**

Павлодарская область

Организация ТиППО

КГКП "Иртышский аграрно-технический колледж"

Партнер-разработчик (работодатель)

ИП "Жулдуз"

Уровень образования

Техническое и профессиональное

Область образования

10 Службы

Направление подготовки

101 Сфера обслуживания

Специализация подготовки

1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Код и наименование специальности

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации(-ий)

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар, 4S10130303 Технолог

Уровень по НРК

3, 4

Цель образовательной программы

Подготовка специалистов, осуществляющих организацию и контроль качества приготовления, реализации на предприятиях питания качественных кондитерских изделий, блюд, напитков и кулинарных изделий.

Профессиональный стандарт Епбек (при наличии)

- Нет

Профессиональный стандарт (при наличии)

- Организация питания. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224
- Производство продуктов общественного питания. Приложение №15 к приказу НПП РК «Атамекен» от 27.12.2019 г. №266

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)

Patisserie and Confectionery - Кондитерское дело, Cooking - Поварское дело

Форма обучения

Очная

База образования

Основное среднее, Общее среднее

Общий объем кредитов

240

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

27.06.2025г., № 2

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

Отличительные особенности образовательной программы

Дуальное обучение

Подход

Модульно-компетентностный

Лицензия

25005064_ru.pdf

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.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
5	К 5.	Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации технологии искусственного интеллекта.
6	К 6.	Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.
7	К 7.	Понимать правовые основы, осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия.
8	К 8.	Применять информационно-коммуникационные и цифровые технологии в профессиональной деятельности.
9	К 9.	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия, и другую продукцию разнообразного ассортимента.
10	К 10.	Организовывать и контролировать текущую деятельность бригады поваров.
11	К 11.	Осуществлять управление текущей деятельностью основного

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
		производства организации питания.
12	К 12.	Подбирать и подготавливать сырье и материалы для приготовления отделочных полуфабрикатов сложных и заказных тортов, пирожных, рулетов, десертов.
13	К 13.	Изготавливать сложные выпеченные и отделочные полуфабрикаты.
14	К 14.	Осуществлять сборку и художественную отделку сложных видов кондитерских изделий.
15	К 15.	Участвовать в разработке и внедрении новых видов продукции и технологий ее производства, совершенствовании существующих производственных процессов.
16	К 16.	Обеспечивать безопасность пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ.
17	К 17.	Разрабатывать технологическую документацию.
18	К 18.	Осуществлять технологический контроль производства.
19	К 19.	Разрабатывать и внедрять новые виды продукции, передовых технологических схем производства, нового оборудования.
20	К 20.	Применять знания законодательных и нормативно-технических актов в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды, экологической и промышленной безопасности.
21	К 21.	Содействовать внедрению прогрессивных технологических процессов изготовления продукции и совершенствовать организацию обслуживания населения.
22	К 22.	Осуществлять утверждение и разработку новых рецептур на кулинарные, кондитерские изделия, блюда, оформляя соответствующие нормативные документы (Технико-технологическая карта, Стандарт предприятия, Технические условия).
23	К 23.	Следить за обеспечением производства технологическими карточками в определенном количестве, соответствующего ассортимента продукции, что выпускается.
24	К 24.	Принимать участие в переподготовке, подготовке и повышении квалификации работников предприятия.
25	К 25.	Разрабатывать и реализовывать стратегию развития объектов

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
		общественного питания.
26	К 26.	Анализировать данные и информацию, принимать обоснованные решения и реагировать на изменения в производственной среде.
27	К 27.	Осуществлять контроль соблюдения санитарных норм в организации питания, согласно санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» РК.

Содержание и объём модулей (дисциплин)

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
Общеобразовательные дисциплины							
1	ООД 1. Казахский язык и литература	Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы казахского языка; правила речевого этикета в устной и письменной речи; способы анализа, синтеза, оценки, интерпретации полученной информации; различные виды чтения в зависимости от коммуникативных задач; монологическая речь; жанры публичных выступлений; правила ведения дискуссий; стилистика при создании текстов разных жанров; литературные термины и литературные направления, роды и жанры, тема, идея, проблематика произведения.	<p>РО 1.1. Определять основную мысль текста по теме.</p> <p>РО 1.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения, его проблематику.</p> <p>РО 1.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту.</p> <p>РО 1.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы.</p> <p>РО 1.5. Обобщать информацию из различных источников.</p> <p>РО 1.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе).</p>	4	96	К 1.	Э
2	ООД 2. Русский язык	Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы литературного русского языка; правила речевого этикета в устной и письменной речи; способы анализа, синтеза, оценки, интерпретации полученной информации;	<p>РО 2.1. Создавать тексты различных типов и жанров, публицистического стиля.</p> <p>РО 2.2. Излагать содержание прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала.</p> <p>РО 2.3. Понимать основную и детальную информацию текста, определяя позицию автора и скрытый смысл текста, целевую аудиторию, жанры.</p> <p>РО 2.4. Оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации, выражая собственное мнение.</p>	4	96	К 1.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		различные виды чтения в зависимости от коммуникативных задач; монологическая речь; жанры публичных выступлений; правила ведения дискуссий; стилистика при создании текстов разных жанров.	<p>РО 2.5. Писать разные виды эссе, предлагая и обосновывая собственные пути решения данной проблемы.</p> <p>РО 2.6. Извлекать и синтезировать информацию из различных источников.</p> <p>РО 2.7. Строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках социально-экономической и учебно-научной сфер.</p>				
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 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 3.1. Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать свою точку зрения.</p> <p>РО 3.2. Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции.</p> <p>РО 3.3. Давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст произведения, выражая собственное мнение о теме и образах.</p> <p>РО 3.4. Определять жанр и его признаки.</p> <p>РО 3.5. Характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей.</p> <p>РО 3.6. Анализировать средства и приемы создания образов, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять их воздействие на читателя.</p>	4	96	К 1.	З
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	<p>РО 4.1. Читать и понимать аутентичные тексты различных функциональных стилей: функциональных стилей: научно-популярный, публицистический, биографический, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>РО 4.2. Выполнять подробное и краткое изложение прочитанного (прослушанного, увиденного), описывать события, факты, явления.</p> <p>РО 4.3. Выполнять письменный перевод с английского языка текстов различных стилей, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>РО 4.4. Вести все виды диалогов в различных</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
		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.	ситуациях официального и неофициального общения, с соблюдением норм речевого этикета.				
5	ООД 5. Математика	Функция, ее свойства и график; тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, тригонометрические уравнения и неравенства; предел функции и непрерывность; производная и ее применение; первообразная и интеграл; степени и корни, степенная функция; иррациональные уравнения и неравенства; иррациональные уравнения и неравенства, показательные и логарифмические уравнения и неравенства; теория вероятности и элементы комбинаторики и их применение к нахождению вероятностей, бином Ньютона, случайные величины и их числовые характеристики, элементы математической статистики; аксиомы стереометрии, взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; прямоугольная система координат и векторы в пространстве, применение уравнений прямой и плоскости в пространстве; многогранники, тела	<p>PO 5.1. Характеризовать понятие, виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций.</p> <p>PO 5.2. Владеть приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем.</p> <p>PO 5.3. Иметь представление об основных понятиях элементарной теории вероятностей, находить и оценивать вероятности наступления событий, применять методы математической статистики.</p> <p>PO 5.4. Иметь понятие о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире.</p> <p>PO 5.5. Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач.</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
		вращения и их элементы, объемы тел.					
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; компьютерные сети и информационная безопасность.	<p>РО 6.1. Владеть способами обеспечения безопасности пользователя и защиты компьютера.</p> <p>РО 6.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, использование виртуальных машин в социально-экономическом направлении.</p> <p>РО 6.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем и выражений.</p> <p>РО 6.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и облачных технологий.</p> <p>РО 6.5. Владеть навыками разработки приложений, ИТ –стартап.</p> <p>РО 6.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов.</p> <p>РО 6.7. Применять меры информационной безопасности в отношении пользовательской информации.</p>	3	72	К 5.	З
7	ООД 7. История Казахстана	История цивилизаций Центральной Азии; этнические и социальные процессы на территории Казахстана; история государств, войн и революций, происходивших на территории современного Казахстана; культура казахского народа; особенности экономического развития в разные исторические периоды; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки Казахстана.	<p>РО 7.1. Описывать истоки и особенности возникновения, многообразие Центральной Азии, ее культурную общность, достижения материальной и духовной культуры цивилизаций.</p> <p>РО 7.2. Анализировать этногенез, этнические и социальные процессы на территории Казахстана.</p> <p>РО 7.3. Анализировать исторические этапы формирования, историко-географическую характеристику, особенности общественно-политического развития государств на территории современного Казахстана.</p> <p>РО 7.4. Анализировать традиционную культуру казахского народа, культуру в советский период и в период национального возрождения.</p> <p>РО 7.5. Описывать традиционную систему жизнеобеспечения казахов и социально-экономическое развитие Казахстана в новейшее время.</p> <p>РО 7.6. Описывать политико-правовые процессы и развитие общественно-политической мысли в Казахстане в различные исторические периоды.</p> <p>РО 7.7. Анализировать научное наследие средневекового Казахстана и развитие образования в XVIII -XX вв.</p>	3	72	К 2.	Э
8	ООД 8. Физическая культура	Техника безопасности на занятиях физической культуры; основы и принципы оказания первой доврачебной помощи; методы профессионально-прикладной физической	<p>РО 8.1. Владеть правилами техники безопасности и личной гигиены на занятиях физической культурой.</p> <p>РО 8.2. Выполнять легкоатлетические, гимнастические, плавательные упражнения, контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой.</p> <p>РО 8.3. Владеть правилами изучаемых</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
		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.	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.				
9	ООД 9. Начальная военная и технологическая подготовка	Конституционные основы обороны государства; правовые основы воинской службы; воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан; общевойсковые 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.	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 правовыми основами уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан. РО 9.3. Применять навыки владения стрелковым оружием, строевой подготовки, робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин. РО 9.4. Владеть правилами техники безопасности и основами безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.	4	96	К 4.	З
10	ООД 10. Физика	Основы кинематики и динамики; основы статики и гидростатики; законы сохранения импульса и энергии; тепловая физика; газовые законы; основы термодинамики; понятия о жидких и твердых телах; электростатика; электрический ток; электромагнитная индукция; уравнения и графики механических колебаний; волновая и геометрическая оптика; основы атомной и квантовой физики; физика атомного ядра; основы космологии.	РО 10.1. Владеть основными понятиями, объяснять и применять законы, теории и уравнения механики. РО 10.2. Владеть основами молекулярно-кинетической теории, описывать модели и свойства твердых тел, жидкостей и газов. РО 10.3. Понимать природу электрического тока и магнетизма, демонстрировать знание их основных законов и характеристик. РО 10.4. Объяснять условия возникновения колебаний и электромагнитных волн, описывать их свойства и физический смысл. РО 10.5. Описывать природу и законы оптических явлений. РО 10.6. Объяснять характер электромагнитного и радиоактивного излучения, описывать основные достижения нанотехнологий. РО 10.7. Объяснять свойства и эволюцию Вселенной в целом.	4	96	К 2.	З
11	ООД 11. Химия	Состав и строение атома; распределение и движение электронов в	РО 11.1. Объяснять состав и строение атома, распределение и движение электронов в атомах.	4	96	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
		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.	<p>РО 11.2. Объяснять природу химической связи и ее виды.</p> <p>РО 11.3. Объяснять закономерности протекания и энергетику химических реакций.</p> <p>РО 11.4. Характеризовать строение, физические и химические свойства р-элементов и их соединений.</p> <p>РО 11.5. Характеризовать свойства, способы получения и область применения металлов и их сплавов.</p> <p>РО 11.6. Объяснять строение, физические и химические свойства углеводов, аминов, аминокислот и белков, понимать роль и значение ферментов.</p> <p>РО 11.7. Описывать строение нуклеиновых кислот и их классификацию.</p>				
12	ООД 12. 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.	<p>РО 12.1. Описывать структуру, состав и функции белков, жиров, углеводов.</p> <p>РО 12.2. Объяснять особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под электронным микроскопом.</p> <p>РО 12.3. Объяснять механизм питания, транспорта веществ, дыхания и выделения в биологических процессах.</p> <p>РО 12.4. Определять значение клеточного цикла в росте, размножении и развитии живых организмов.</p> <p>РО 12.5. Объяснять основные закономерности наследственности и изменчивости, механизм эволюции и селекции.</p> <p>РО 12.6. Описывать роль и методы бионики, биоинформатики, биотехнологии.</p> <p>РО 12.7. Описывать экосистему и экологические проблемы своего региона.</p>	3	72	К 2.	З
13	ООД 13. География	Методы географических исследований; основы картографии и геоинформатики; основы природопользования и геоэкологии; основы геоэкономики; основы геополитики; страноведение; глобальные проблемы человечества.	<p>РО 13.1. Владеть общегеографическими и актуальными географическими методами исследования.</p> <p>РО 13.2. Применять современные картографические методы и технологии геоинформационных систем.</p> <p>РО 13.3. Понимать концепцию природопользования и анализировать воздействие антропогенных факторов промышленного производства на окружающую среду.</p> <p>РО 13.4. Описывать территориальные факторы, геоэкономическое состояние и потенциал регионов Казахстана.</p> <p>РО 13.5. Анализировать геополитическое положение и безопасность Казахстана.</p> <p>РО 13.6. Сравнить страны мира по географическим, демографическим, социальным и конкурентоспособным показателям.</p> <p>РО 13.7. Характеризовать глобальные проблемы человечества и их проявления на территории Казахстана.</p>	3	72	К 2.	З
14	ООД 14. Графика и проектиро	Графические способы и средства визуализации информации; основные	РО 14.1. Владеть методами и способами выполнения графических изображений, в том числе средствами компьютерной	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
	вание	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.	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.				
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; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки.	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 возникновения империй, войн, революций и нашествий. РО 15.4. Описывать источники формирования и значимость духовно-нравственных ценностей и культурного наследия человечества. РО 15.5. Описывать исторические типы экономических систем, влияние природно-географического фактора на социально-экономическое развитие государств. РО 15.6. Характеризовать развитие общественно-политической мысли в XX-XXI вв., современную политико-правовую биполярную систему мира, проблему сохранения мира и безопасности. РО 15.7. Характеризовать развитие образования и науки и их значение в различные исторические периоды.	3	72	К 2.	З
16	ООД 16. 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. РО 16.2. Владеть основами финансовой грамотности. РО 16.3. Владеть навыками решения конфликтов. РО 16.4. Владеть навыками межкультурных коммуникаций. РО 16.5. Применять навыки проектного менеджмента в профессиональной деятельности.	1	24	К 2.	З
Общеобязательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)							
1	ООМ 1. Развитие и совершенствование физически	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	6	144	К 4.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	х качеств	спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни.					
2	ООМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации; основы использования средств информационных технологий; технологии искусственного интеллекта; основные направления развития современных информационных и компьютерных технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий, используя искусственный интеллект. РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов и прикладные программы с документацией.	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 развития предпринимательства и финансовой грамотности; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса; задачи перехода государства к «зеленой экономике»; принципы добропорядочности и антикоррупционной культуры.	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. РО 3.4. Соблюдать этику делового общения.	1.5	36	К 6.	З
4	ООМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	Понимать правовые основы, осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия.	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию. РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации. РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права. РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	2	48	К 7.	З
Базовые модули (общепрофессиональные дисциплины)							

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
1	БМ 1. Выполнение инструкций по организации рабочего места	Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания; требования охраны труда и техники безопасности; пожарной, экологической и промышленной безопасности; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции; методы контроля качества сырья, продуктов, выполнения работ; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности; пожарной, экологической и промышленной безопасности.</p> <p>РО 1.2. Производить работы по подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>РО 1.3. Оценивать показатели доброкачественности и соблюдать температуру хранения сырья.</p> <p>РО 1.4. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>РО 1.5. Вести первичный учет производства предприятий общественного питания.</p>	5	120	К 10., К11., К 12., К 20.	3
2	БМ 2. Обслуживание потребителей организаций питания	Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов; технология сервировки столов; материально-техническая база обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; методы подачи блюд в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков; требования к качеству,	<p>РО 2.1. Соблюдать требования сервировки столов.</p> <p>РО 2.2. Соблюдать способы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>РО 2.3. Осуществлять подачу готовых блюд и напитков.</p> <p>РО 2.4 Составлять меню для различных мероприятий.</p>	4	96	К 10., К 11., К 16., К 21.	3

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		температуре подачи блюд и напитков; правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды и стили составления меню; баланс при составлении меню.					
Профессиональные модули (специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	Производственные рецептуры; оценка качества сырья по органолептическим показателям; виды основного сырья; классификация муки; требования к качеству сырья; сроки годности и условия хранения сырья; устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования.	РО 1.1. Контролировать качество сырья по органолептическим показателям. РО 1.2. Подготавливать сырье к производству. РО 1.3. Соблюдать нормативные акты, регулирующие хранение, обработку и приготовление. РО 1.4. Применять инструменты и оборудование, используемые в производстве кондитерских изделий.	5	120	К 12., К 16.	Э
2	ПМ 2. Изготовление полуфабрикатов кондитерского производства	Охрана труда и техника безопасности; санитарно-гигиенические требования производства кондитерских изделий; технологии изготовления полуфабрикатов кондитерской продукции; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов кондитерской продукции, условиям их хранения; правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении полуфабрикатов кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества; пищевая ценность видов кондитерской продукции.	РО 2.1. Соблюдать технику безопасности и санитарно-гигиенические требования в процессе производства кондитерских полуфабрикатов. РО 2.2. Осуществлять приготовление различных видов теста и полуфабрикатов из него. РО 2.3. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов. РО 2.4. Контролировать процесс приготовления полуфабрикатов кондитерского производства.	19.5	468	К 9., К 13., К 15., К 16.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
3	ПМ 3. Изготовление кондитерской продукции и разнообразного ассортимента	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, шоколадной продукции, мелкостучных изделий, тортов и пирожных разнообразного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке.	<p>РО 3.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации шоколада и изделий из него.</p> <p>РО 3.2. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации мороженого.</p> <p>РО 3.3. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации печенья, пряников, коврижек.</p> <p>РО 3.4. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации тортов и пирожных.</p>	18	432	К 12., К 13., К 14., К 15.	Э
4	ПМ 4. Приготовление полуфабрикатов из различных видов сырья	Охрана труда, техника безопасности и санитарно-гигиенические требования пищевого производства; традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; способы обработки, подготовки и хранения продуктов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для блюд с учетом требований к технике безопасности; техника порционирования; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами.	<p>РО 4.1. Соблюдать охрану труда, технику безопасности и санитарно-гигиенические требования при производстве полуфабрикатов.</p> <p>РО 4.2. Обрабатывать и осуществлять приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов.</p> <p>РО 4.3. Обрабатывать и осуществлять приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</p> <p>РО 4.4. Обрабатывать и осуществлять приготовление полуфабрикатов из мяса.</p> <p>РО 4.5. Обрабатывать и осуществлять приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.</p>	15	360	К 9., К 15., К 16.	З
5	ПМ 5. Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, и горячих блюд из рыбы, мяса, птицы; принципы сочетаемости основных продуктов и	<p>РО 5.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд из овощей, плодов и грибов.</p> <p>РО 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>РО 5.3. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>РО 5.4. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.</p> <p>РО 5.5. Осуществлять приготовление и</p>	26	624	К 9., К 15., К 16., К 17., К 20.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		дополнительных ингредиентов к ним; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления блюд для подачи; температура подачи блюд.	подготовку к реализации супов, холодных блюд и закусок. РО 5.6. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации сладких блюд, блюд из яиц и творога. РО 5.7. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд и изделий из муки.				
6	ПМ 6. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции и национальных кухонь	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий казахской кухни и национальных кухонь мира.	РО 6.1. Готовить блюда казахской кухни. РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни. РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни. РО 6.4. Готовить блюда азиатской кухни.	14	336	К 9., К 16.	Э
7	ПМ 7. Управление текущей деятельностью основного производства продуктов питания	Факторы, влияющие на процессы основного производства; разработка планов основного производства по отдельным видам процессов; ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия; составление плана-меню; контроль и анализ, информация о типе и виде сырья; входной контроль качества сырья; практические методы контроля качества сырья; бракераж готовой продукции; производственная санитария; требования охраны труда, промышленной безопасности.	РО 7.1. Планировать и организовывать процесс основного производства организации питания. РО 7.2. Контролировать качество входного и готового продукта. РО 7.3. Владеть правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии, экологической и промышленной безопасности. РО 7.4. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия.	18	432	К 17., К 18., К 19., К 20., К 27.	Э
8	ПМ 8. Сбор и анализ оперативной производственной информации	Обработка и систематизация информации; системы обработки информации; типы производственных процессов; информационная структура производственного	РО 8.1. Проводить сбор и анализ оперативной производственной информации. РО 8.2. Применять автоматизированные информационные системы управления на предприятиях питания.	5	120	К 8., К 25., К 26.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		предприятия.					
9	ПМ 9. Разработка внутренней документации для эффективного управления подчиненными	Разработка рецептур блюд и изделий; порядок утверждения документации; разработка каталога технологических карт на продукцию; правила разработки и оформления технологических документов; технологические карты на продукцию с учетом современных тенденций, стандартов организации; нормы вложения продуктов в блюда и выход готовых блюд/изделий; расчет пищевой ценности блюд; калькуляционная карта; расчет стоимости сырьевого набора блюд.	РО 9.1. Производить расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий. РО 9.2. Разработка и систематизация нормативно-технической документации на продукцию.	15	360	К 17., К 19., К 20., К 22., К 23.	Э
10	ПМ 10. Организация и соблюдение технологии производства продуктов общественного питания	Цеховая структура производства; подбор и расстановка оборудования; организация работы заготовочных и доготовочных цехов; снабжение предприятий питания; товарные запасы; разделение труда; организация труда и организация производства; системы для управления бизнесом; системы для управления производством; организация и полномочия; власть и личное влияние; контроль в системе менеджмента; внешняя и внутренняя среда менеджмента.	РО 10.1. Организовывать технологический процесс производства предприятий питания. РО 10.2. Организовать и нормировать трудовые ресурсы предприятия. РО 10.3. Анализировать экономические процессы на предприятиях питания.	15	360	К 10., К 11., К 18., К 19., К 21., К 23., К 24.	Э
Промежуточная аттестация				9	216		
Итоговая аттестация				3	72		
Самостоятельная работа				0	0		
Факультативные занятия				20	480		
Консультации				16	384		

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 3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар, 4S10130303 Технолог

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Беспаяв Жанат Нурашевич

Исполнитель: Смолякова Наталья Николаевна

Сотовый телефон: 8(776)2255431

Адрес электронной почты: satieva70@bk.ru