

ТОО «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАНИЯ КОЛЛЕДЖ «ПЕРСПЕКТИВА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ТОО «Организация образования
колледж «Перспектива»
Калдырбаева Ж.М.



20 / г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень образования:	Техническое и профессиональное
Направление и специализация подготовки:	101 Сфера обслуживания 1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания
Код и наименование специальности:	10130300 - «Организация питания»
Код и наименование квалификации (ий):	3w10130302 - «Повар»
База образования:	Основное среднее
Форма обучения:	Очная
Язык обучения:	Русский
Начало обучения (год):	2024
Общий объем учебного времени в кредитах / часах	180 / 4320
Уровень квалификации по НРК:	3

РАЗРАБОТАНА


рабочей группой по разработке образовательной программы:


ПЕДАГОГИ:

Лышко Л.М.

Аманбекова А.К.

Куватова С.Б.





Кегенбаева Ш.Ш.



Специалист с организации (предприятия):
Генеральный директор ТОО «Беккер и К»
Тубеков А.Р.



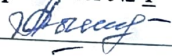
ОДОБРЕНО

на заседании Индустриального совета (совета работодателей)
дата «02» февраля 2024 г., протокол № 1
Председатель Сабралиева М.Д.



РЕКОМЕНДОВАНО

на заседании методического совета
дата «05» февраля 2024 г., протокол № 1
Председатель Лышко Л.М.



СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт образовательной программы	4
2	Перечень компетенций	5
3	Содержание образовательной программы	6-18
3.1	Содержание модулей (дисциплин)	
3.2	Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов/часов в разрезе модулей (дисциплин) образовательной программы	19-20
3.3	Матрица дисциплин по компетенциям	21-22

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код и наименование специальности:	10130300 Организация питания
Код и наименование квалификации/квалификаций:	3W10130302 Повар
Цель образовательной программы:	Подготовка рабочих кадров, осуществляющих технологические процессы по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий
Нормативно-правовое обеспечение в области образования	<ul style="list-style-type: none">- Закон РК от 27.07.2007 г. № 319 III «Об образовании»;- Государственный общеобразовательный стандарт технического и профессионального образования (приложение 5 к приказу Министра просвещения РК от 03.08.2022 г. № 348);- Классификатор специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования (Приказ Министра образования и науки РК от 27.09.2018 г. № 500);- Типовые учебные программы цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования, (Приказ Министра просвещения РК от 06.01.2023 г. № 1); Национальная рамка квалификации.
Профессиональный стандарт (при наличии):	Организация питания Приложение № 40 к приказу НПП РК «Атамекен» № 224 от 06.12.2022 г.
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):	WSC2017_WSSS34_Cooking - Поварское дело
Отличительные особенности образовательной программы:	Дуальное обучение

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс компетенции	Наименование компетенции
К 1.	Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языке.
К 2.	Применять естественно-научные и математические знания в профессиональной сфере.
К 3.	Применять общественно-гуманитарные знания в профессиональной сфере.
К 4.	Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений и защиты государства.
К 5.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
К 6.	Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации.
К 7.	Применять знания законодательных и нормативно-технических актов в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды
К.8.	Выполнять организацию рабочего процесса при приготовлении основных горячих и холодных блюд
К 9.	Применять и соблюдать особенности приготовления блюд лечебного и школьного питания
К 10.	Приготавливать и оформлять блюда казахской, европейской и азиатской кухни с соблюдением норм выхода

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
3.1 СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ / ДИСЦИПЛИН

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Индекс компетенции
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.	РО 1.1. Создавать тексты различных типов и жанров, публицистического стиля. РО 1.2. Излагать содержание прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала. РО 1.3. Понимать основную и детальную информацию текста, определяя позицию автора и скрытый смысл текста, целевую аудиторию, жанры. РО 1.4. Оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации, выражая собственное мнение. РО 1.5. Писать разные виды эссе, предлагая и обосновывая собственные пути решения данной проблемы. РО 1.6. Извлекать и синтезировать информацию из различных источников. РО 1.7. Строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках социально-экономического направления.	К 1.
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	РО 2.1. Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своё отношение. РО 2.2. Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции. РО 2.3. Давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст	К 1.

		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.	произведения, выражая собственное мнение о теме и образах. РО 2.4. Определять жанр и его признаки. РО 2.5. Характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей. РО 2.6. Анализировать средства и приемы создания образов, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять их воздействие на читателя.	
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, 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)	К 1.
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	РО 4.1. Читать и понимать аутентичные тексты различных функциональных стилей: научно-популярных, публицистических, биографических, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью	К 1.

		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	<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 ситуациях официального и неофициального общения, с соблюдением норм речевого этикета</p>	
5.	ООД 5. История Казахстана	История цивилизаций Центральной Азии; этнические и социальные процессы на территории Казахстана; история государств, войн и революций, происшедших 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. Описывать истоки и особенности возникновения, многообразие, культурную общность, достижения материальной и духовной культуры цивилизаций Центральной Азии</p> <p>РО 5.2. Анализировать этногенез, этнические и социальные процессы на территории Казахстана</p> <p>РО 5.3. Анализировать исторические этапы формирования, историко-географическую характеристику, особенности общественно-политического развития государств на территории современного Казахстана</p> <p>РО 5.4. Анализировать традиционную культуру казахского народа, культуру в советский период и в период национального возрождения</p> <p>РО 5.5. Описывать традиционную систему жизнеобеспечения казахов и социально-экономическое развитие Казахстана в новейшее время</p>	К 3.

			<p>РО 5.6. Описывать политико-правовые процессы и развитие общественно-политической мысли в Казахстане в различные исторические периоды</p> <p>РО 5.7. Анализировать научное наследие средневекового Казахстана и развитие образования в XVIII -XX вв</p>	
6.	ООД 6. Всемирная история	Классификация и история мировых цивилизаций; мировые этнические и социальные процессы; история государств, войн и революций; развитие культуры; особенности развития цивилизаций; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки	<p>РО 6.1. Описывать виды и особенности цивилизаций, положительные и отрицательные стороны взаимодействия и взаимовлияния культур</p> <p>РО 6.2. Описывать этнические и социальные процессы их значимость в различные исторические периоды</p> <p>РО 6.3. Описывать причины и последствия возникновения империй, войн, революций и нашествий</p> <p>РО 6.4. Описывать источники формирования и значимость духовно-нравственных ценностей и культурного наследия человечества</p> <p>РО 6.5. Описывать исторические типы экономических систем, влияние природно-географического фактора на социально-экономическое развитие государств</p> <p>РО 6.6. Характеризовать развитие общественно-политической мысли в XX-XXI вв., современную политико-правовую биполярную систему мира, проблему сохранения мира и безопасности</p> <p>РО 6.7. Характеризовать развитие образования и науки и их значение в различные исторические периоды</p>	К 3.
7.	ООД 7. Математика	Виды, свойства и графики функции; тригонометрические функции, их свойства и графики; решение тригонометрических	РО 7.1. Владеть основными понятиями математического анализа и их свойствах, уметь характеризовать поведение функций	К 2.

		<p>уравнений и неравенств; 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>РО 7.2. Владеть приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем</p> <p>РО 7.3. Иметь представление об основных понятиях элементарной теории вероятностей, находить и оценивать вероятности наступления событий</p> <p>РО 7.4. Иметь понятие о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире</p> <p>РО 7.5. Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и социально-экономических задач с практическим содержанием</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 способами обеспечения безопасности пользователя и защиты компьютера</p> <p>РО 8.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, выбор программного обеспечения</p> <p>РО 8.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем и выражений</p> <p>РО 8.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и облачных технологий</p> <p>РО 8.5. Владеть навыками 3D моделирования и Web-проектирования</p>	К 2.

			<p>РО 8.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов</p> <p>РО 8.7. Применять меры информационной безопасности в отношении пользовательской информации</p>	
9.	ООД 9. Физика	<p>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</p>	<p>РО 9.1. Владеть основными понятиями, объяснять и применять законы, теории и уравнения механики</p> <p>РО 9.2. Владеть основами молекулярно-кинетической теории, описывать модели и свойства твердых тел, жидкостей и газов</p> <p>РО 9.3. Понимать природу электрического тока и магнетизма, демонстрировать знание их основных законов и характеристик</p> <p>РО 9.4. Объяснять условия возникновения колебаний и электромагнитных волн, описывать их свойства и физический смысл</p> <p>РО 9.5. Описывать природу и законы оптических явлений</p> <p>РО 9.6. Объяснять характер электромагнитного и радиоактивного излучения, описывать основные достижения нанотехнологий</p> <p>РО 9.7. Объяснять свойства и эволюцию Вселенной в целом</p>	К 2.
10.	ООД 10. Химия	<p>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</p>	<p>РО 10.1. Объяснять состав и строение атома, распределение и движение электронов в атомах</p> <p>РО 10.2. Объяснять природу химической связи и ее виды</p> <p>РО 10.3. Объяснять закономерности протекания и энергетику химических реакций</p> <p>РО 10.4. Характеризовать строение, физические и химические свойства р- элементов и их соединений</p>	К 2.

		характеристика металлов и их сплавов; основы биохимии	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	
11.	ООД 11. Биология	Основы молекулярной биологии и биохимии; основы клеточной биологии; многообразие, структура и функции живых организмов; размножение, наследственность, изменчивость, эволюционное развитие живых организмов; основы селекции; основы биомедицины, биоинформатики, биотехнологии; биосфера, экосистема, популяция; экология и влияние человека на окружающую среду	РО 11.1. Описывать структуру, состав и функции белков, жиров, углеводов РО 11.2. Объяснять особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под электронным микроскопом РО 11.3. Объяснять механизм питания, транспорта веществ, дыхания и выделения в биологических процессах РО 11.4. Определять значение клеточного цикла в росте, 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	К 2.
12.	ООД 12. География	Методы географических исследований; основы картографии и геоинформатики; основы природопользования и геоэкологии; основы геоэкономики; основы геополитики; страноведение; глобальные проблемы человечества	РО 12.1. Владеть общегеографическими и актуальными географическими методами исследования РО 12.2. Применять современные картографические методы и технологии геоинформационных систем	К 2.

			<p>РО 12.3. Понимать концепцию природопользования и анализировать воздействие антропогенных факторов промышленного производства на окружающую среду</p> <p>РО 12.4. Описывать территориальные факторы, геоэкономическое состояние и потенциал регионов Казахстана</p> <p>РО 12.5. Анализировать геополитическое положение и безопасность Казахстана</p> <p>РО 12.6. Сравнить страны мира по географическим, демографическим, социальным и конкурентоспособным показателям</p> <p>РО 12.7. Характеризовать глобальные проблемы человечества и их проявления на территории Казахстана</p>	
13.	ООД 13. Графика и проектирование	Графические способы и средства визуализации информации; основные виды изображений и их построение; преобразование вида и состава изображения; законы формообразования геометрических тел и конструирование форм; преобразование форм; элементы технической, архитектурно строительной и информационной графики; проектная графика	<p>РО 13.1. Владеть методами и способами выполнения графических изображений, в том числе средствами компьютерной графики</p> <p>РО 13.2. Владеть приемами твердотельного и поверхностного моделирования средствами компьютерной графики</p> <p>РО 13.3. Выполнять преобразование вида, состава и формы 3D модели</p> <p>РО 13.4. Владеть элементами технической, архитектурно строительной и информационной графики</p> <p>РО 13.5. Владеть навыками проектной графики</p>	К 2., К 6.
14.	ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	Конституционные основы обороны государства; правовые основы воинской службы; воинские символы Вооруженных	РО 14.1. Иметь представление об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях	К 4., К 5

		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 14.2. Владеть общими положениями и правовыми основами уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан</p> <p>РО 14.3. Применять навыки владения стрелковым оружием, строевой подготовки, робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин</p> <p>РО 14.4. Владеть правилами техники безопасности и основами безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях</p>	
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 понятием о современных фитнес-технологиях и видах туризма</p>	К 5.
16.	ООД 16. Глобальные компетенции	Понятие и применение глобальных компетенций; финансовая грамотность; культура взаимоотношений; основы межкультурных взаимоотношений; глобальные компетенции в лабораторных технологиях; методы и формы оценки	<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>	К 4. К 6.

		труда; работа с IT-системами; проектный менеджмент	РО 16.4. Владеть навыками межкультурных коммуникаций РО 16.5. Применять навыки проектного менеджмента в профессиональной деятельности	
Базовые модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)				
17.	БМ 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	К 5.
18.	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации; основы использования средств информационных технологий; основные направления развития современных информационных и компьютерных технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	К 6.
19.	БМ 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, формирование 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	К 4.
Профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)				
20.		Требования передовой практики, связанной с приобретением, хранением,	РО 1.1. Организовывать рабочее место в овощном, мясном, горячем цехах	К 7.

	<p>ПМ 1. Приготовление блюд и кулинарных изделий</p>	<p>приготовлением пищи и обслуживанием продуктов питания по стандартам WorldSkills; требования техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены на предприятиях питания; требования экологической и промышленной безопасности; организация труда работников на предприятии питания; организация рабочего места в овощном, мясном, горячем цехах; принцип работы и эксплуатация технологического оборудования предприятий питания; пищевая ценность продуктов, товарное соседство; технология первичной обработки различного вида сырья; технология приготовления полуфабрикатов и сроки их хранения</p>	<p>РО 1.2. Подготавливать к работе и эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь</p> <p>РО 1.3. Оценивать пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности продуктов</p> <p>РО 1.4. Выполнять первичную кулинарную обработку овощей, мяса, птицы, рыбы, приготовление полуфабрикатов</p>	
21.	<p>ПМ 2. Приготовление основных горячих и холодных блюд разнообразного ассортимента</p>	<p>Требования техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены на предприятиях питания; диапазон доступных методов кулинарии и их надлежащее использование для различных ингредиентов и меню по стандартам WorldSkills; типы супов, используемых в профессиональной кулинарии и правила приготовления супов; типы соусов, используемых в профессиональной кулинарии и правила</p>	<p>РО 2.1. Готовить супы</p> <p>РО 2.2 Готовить соусы</p> <p>РО 2.3 Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий</p> <p>РО 2.4. Готовить блюда из мяса</p> <p>РО 2.5. Готовить блюда из птицы, дичи и кролика</p> <p>РО 2.6. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов</p> <p>РО 2.7. Готовить закуски, блюда из яиц и творога, сладкие блюда, напитки и изделия из теста</p>	К 7.

		<p>приготовления соусов по стандартам WorldSkills;</p> <p>классические гарниры для основных блюд по стандартам WorldSkills;</p> <p>ассортимент мяса, птицы, дичи и кролика, используемый при приготовлении блюд по стандартам WorldSkills;</p> <p>ассортимент рыбы и морепродуктов, используемый при приготовлении блюд по стандартам WorldSkills;</p> <p>требования к качеству блюд из яиц и творога, условия и сроки хранения;</p> <p>ассортимент закусок, сладких блюд, напитков и изделий из теста;</p> <p>температурный режим;</p> <p>товарное соседство продуктов, сроки хранения блюд, технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>работа со сборником рецептов</p>		
22.	ПМ 3. Приготовление блюд лечебного и школьного питания	<p>Основы лечебного питания, питание различных групп в соответствии с заболеваниями;</p> <p>влияние аллергии на диету и приготовление пищи по стандартам WorldSkills;</p> <p>требования к организации школьного питания; технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>работа со сборником рецептов</p>	<p>РО 3.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания</p> <p>РО 3.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания</p>	К 8.
23.	ПМ 4. Приготовление блюд казахской	<p>Особенности рецептуры и технологических процессов приготовления</p>	<p>РО 4.1. Готовить блюда казахской национальной и азиатской кухни</p>	К 9.

	<p>национальной, азиатской и европейской кухни</p>	<p>блюд казахской национальной, азиатской кухни, блюд европейской и паназиатской кухни; выбирать соответствующие стандарты качества продукта для меню по стандартам WorldSkills; расчет технологической карты; расчет калькуляции для определения продажной цены на блюдо</p>	<p>РО 4.2. Готовить блюда европейской кухни РО 4.3. Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо</p>	
24.	<p>ПМ 5. Оформление и отпуск готовых блюд</p>	<p>Правила оформления и подачи готовых блюд; произвести гармонию продуктов, методы приготовления и методы оформления по стандартам WorldSkills; соблюдать рецепты, приспособив их по мере необходимости и рассчитывая ингредиенты на основе необходимых покрытий по стандартам WorldSkills; объединить ингредиенты для достижения требуемого результата по стандартам WorldSkills</p>	<p>РО 5.1. Оформлять готовые блюда РО 5.2. Отпускать готовые блюда</p>	<p>К 10.</p>

**3.2. Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов / часов
в разрезе модулей (дисциплин) образовательной программы**

№	Наименование модулей (дисциплин) и видов учебной деятельности	Объем времени		Семестр	Форма итогового контроля*
		Кредитов	Часов		
1.	ООД 1. Русский язык	4	96	1,2,3,4	Э
2.	ООД 2. Русская литература	4	96	1,2,3	З
3.	ООД 3. Казахский язык и литература	4	96	1,2,3,4	Э
4.	ООД 4. Иностранный язык (английский)	4	96	1,2,3,4	З
5.	ООД 5. История Казахстана	4	96	1,2,3,4	Э
6.	ООД 6. Всемирная История	4	96	1,2,3	З
7.	ООД 7. Математика	5	120	1,2,3,4	Э
8.	ООД 8. Информатика	2	48	2	З
9.	ООД 9. Физика	3	72	1,2	З
10.	ООД 10. Химия	4	96	1,2,3,4	Э
11.	ООД 11. Биология	3	72	1,2	З
12.	ООД 12. География	4	96	3,4	З
13.	ООД 13. Графика и проектирование	2	48	3	З
14.	ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	4	96	1,2,3,4	З
15.	ООД 15. Физическая культура	5	120	1,2	З
16.	ООД 16. Глобальные компетенции	1	24	3	З
17.	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств (ОГД 1)	1	24	3,4,5,6	З
18.	БМ 2. Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий (ОГД 1)	1	24	5,6	З
19.	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства (СЭД 1)	1,5	36	6	З
20.	ПМ 1. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов, приготовление полуфабрикатов (ОПД 1)	27	648	1,2	З
21.	ПМ 2. Выполнение тепловой кулинарной обработки при приготовлении первых, вторых блюд (ОПД 1)	57,5	1380	3,4,5	З
22.	ПМ 3. Приготовление блюд лечебного и школьного питания (СД 1)	4	96	5,6	З
23.	ПМ 4. Приготовление блюд казахской национальной,	15,5	372	6	З

	европейской и азиатской кухни (СД 1)				
24.	ПМ 5. Оформление и отпуск готовых блюд (СД 1)	9,5	228	6	Э
ПА	Промежуточная аттестация	4,5	108	3,6	
ИА	Итоговая аттестация	1,5	36	6	
СРС	Самостоятельная работа				
	Общее количество учебной нагрузки	180	4320		
К	Консультации	12	228	1,2,3,4,5,6	
Ф	Факультативные занятия	15	360	1,2,3,4,5,6	

*Обозначения: З – зачет (дифференцированный зачет); Э – экзамен

3.3. Матрица дисциплин по компетенциям

№	Наименование дисциплин	ООД 1. Русский язык	ООД 2. Русская литература	ООД 3. Казахский язык и литература	ООД 4. Иностраннный язык	ООД 5. История Казахстана	ООД 6. Всемирная История	ООД 7. Математика	ООД 8. Информатика	ООД 9. Физика	ООД 10. Химия	ООД 11. Биология	ООД 12. География	ООД 13. Графика и проектирование	ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	ООД 15. Физическая культура	ООД 16. Глобальные компетенции	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	БМ 2 Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	ПМ 1. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов. приговление полуфабрикатов	ПМ 2. Выполнение тепловой кулинарной обработки при приговлении плавых втовых блюд	ПМ 3. Приготовление блюд лечебного и школьного питания	ПМ 4. Приготовление блюд казахской национальной, европейской и азиатской кухни	ПМ 5. Оформление и отпуск готовых блюд	
	Наименование компетенций																									
1.	К 1. Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языке.	+	+	+	+																					
2.	К 2. Применять естественно-научные и математические знания в профессиональной сфере.							+	+	+	+	+	+	+												
3.	К 3. Применять общественно-гуманитарные знания в профессиональной сфере.					+	+																			

