

СОГЛАСОВАНО

Директор  
кафе "Чармейка"



Иванова А.Л.  
Акт  
2022 г.

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования  
для подготовки специалистов повышенного уровня  
в І ККІІ "Высший колледж города Степного  
образования Акмолинской области"

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель І ККІІ

"Высший колледж города Степного  
образования Акмолинской области"



Е.В. Крайнева  
2022 г.

## Рабочий учебный план

Код и профиль образования: 1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Код и наименование специальности: 10130300 Организация питания\*

Код и наименование квалификации: 3W10130302 Повар, 3W10130301 Кондитер- декоратор

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес  
на базе основного среднего образования

## 1. РАБОЧИЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

**Условные обозначения:**

|                        |                        |                              |                    |              |                             |                                         |
|------------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|--------------|-----------------------------|-----------------------------------------|
| Теоретическое обучение | 6/36- учебная практика | ПО-производственное обучение | пс - полевые сборы | = - Каникулы | :: Промежуточная аттестация | III итоговая государственная аттестация |
|------------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|--------------|-----------------------------|-----------------------------------------|

## 2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

| Курс  | теоретическое обучение |       |          | Производственное обучение и профессиональная практика | Дипломное проектирование (если запланировано) | Итоговая аттестация | Праздничные дни | Каникулы | Всего недель в учебном году |
|-------|------------------------|-------|----------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------|-----------------|----------|-----------------------------|
|       | неделя                 | часов | кредитов |                                                       |                                               |                     |                 |          |                             |
| 1     | 34                     | 1224  | 51       | 216                                                   |                                               |                     | 1               | 11       | 52                          |
| 2     | 24                     | 864   | 36       | 576                                                   |                                               |                     | 1               | 11       | 52                          |
| 3     | 14                     | 432   | 21       | 1008                                                  |                                               | 2                   | 1               |          | 43                          |
| Всего | 72                     | 2520  | 108      | 1800                                                  |                                               | 2                   | 3               | 22       | 147                         |

### III ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА специальность 10130300 Организация питания\*

| Наименование модулей / дисциплин | Наименование модулей / дисциплин                                               | Форма контроля |       |                    | Объем учебного времени |             |                       |                          |                        |                                            |                  | Распределение по курсам и семестрам |       |       |        |       |       |        |       |       |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|--------------------|------------------------|-------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------------------------|------------------|-------------------------------------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|
|                                  |                                                                                |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  | 1 курс                              |       |       | 2 курс |       |       | 3 курс |       |       |
|                                  |                                                                                | экзамен        | зачет | контрольная работа | Кредиты                | Всего часов | теоретические занятия | лабораторно-практические | курсовой проект/работа | Производственное обучение/Профессиональная | Индивидуальные I | 1 сем                               | 2 сем | всего | 3 сем  | 4 сем | всего | 5 сем  | 6 сем | всего |
|                                  |                                                                                |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |
| 1                                | 2                                                                              | 3              | 4     | 5                  | 6                      | 7           | 8                     | 9                        | 10                     | 11                                         | 12               | 13                                  | 14    | 15    | 16     | 17    | 18    | 19     | 20    | 21    |
| ООД 00                           | Общеобразовательные дисциплины                                                 |                |       |                    | 60                     | 1440        | 838                   | 530                      |                        | 0                                          |                  | 572                                 | 414   | 986   | 346    | 108   | 454   | 0      | 0     | 0     |
| ООД01                            | Казахский язык и литература                                                    | 2              | 2     | 1                  | 6                      | 144         | 78                    | 66                       |                        |                                            |                  | 82                                  | 62    | 144   |        |       | 0     |        |       | 0     |
| ООД02                            | Русский язык                                                                   | 2              | 1     | 1                  | 2                      | 72          | 50                    | 22                       |                        |                                            |                  | 36                                  | 36    | 72    |        |       | 0     |        |       | 0     |
| ООД03                            | Русская литература                                                             |                | 1     |                    | 2                      | 48          | 38                    | 10                       |                        |                                            |                  | 48                                  |       | 48    |        |       | 0     |        |       |       |
| ООД04                            | Иностранный язык                                                               |                | 3     | 1                  | 4                      | 96          | 56                    | 40                       |                        |                                            |                  | 24                                  | 24    | 48    | 48     |       | 48    |        |       | 0     |
| ООД05                            | История Казахстана                                                             | 2              | 1     | 1                  | 5                      | 120         | 100                   | 20                       |                        |                                            |                  | 68                                  | 52    | 120   |        |       | 0     |        |       | 0     |
| ООД06                            | Физическая культура                                                            |                | 2     |                    | 6                      | 144         | 14                    | 130                      |                        |                                            |                  | 102                                 | 42    | 144   |        |       | 0     |        |       | 0     |
| ООД07                            | Математика                                                                     | 3              | 1     | 1                  | 6                      | 144         | 106                   | 38                       |                        |                                            |                  | 40                                  | 30    | 70    | 74     |       | 74    |        |       | 0     |
| ООД08                            | Информатика                                                                    |                | 4     | 1                  | 4                      | 96          | 44                    | 52                       |                        |                                            |                  | 26                                  | 28    | 54    | 42     |       | 42    |        |       | 0     |
| ООД09                            | Физика                                                                         |                | 2     | 1                  | 5                      | 120         | 86                    | 34                       |                        |                                            |                  | 66                                  | 54    | 120   |        |       | 0     |        |       | 0     |
| ООД10                            | Химия                                                                          | 3              | 4     | 1                  | 5                      | 120         | 86                    | 34                       |                        |                                            |                  | 48                                  | 32    | 80    | 40     |       | 40    |        |       | 0     |
| ООД11                            | Биология                                                                       |                | 4     | 1                  | 4                      | 96          | 76                    | 20                       |                        |                                            |                  |                                     |       | 0     | 54     | 42    | 96    |        |       | 0     |
| ООД12                            | Всемирная история                                                              |                | 4     | 1                  | 4                      | 72          | 58                    | 14                       |                        |                                            |                  |                                     |       | 0     | 36     | 36    | 72    |        |       | 0     |
| ООД13                            | Начальная военная подготовка и технологическая                                 |                | 4     | 1                  | 4                      | 96          | 46                    | 50                       |                        |                                            |                  | 32                                  |       | 32    | 34     | 30    | 64    |        |       | 0     |
| ПА                               | Промежуточная аттестация                                                       |                |       |                    | 3                      | 72          |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     | 54    | 54    | 24     |       | 18    |        |       |       |
| Квалификация «3W10130302 -Повар» |                                                                                |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |
| Базовые модули                   |                                                                                |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |
| БМ 1                             | Развитие и совершенствование физических качеств                                |                |       |                    | 3                      | 72          | 12                    | 60                       |                        |                                            |                  | 0                                   | 0     | 0     | 20     | 24    | 44    | 28     | 0     | 28    |
| БМ 1.01                          | Физическая культура                                                            | 5              | 4     |                    | 3                      | 72          | 12                    | 60                       |                        |                                            |                  |                                     |       | 0     | 20     | 24    | 44    | 28     |       | 28    |
| РО 1.1.                          | Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового                              |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |
| РО 1.2.                          | Совершенствовать физические качества и                                         |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |
| БМ 2                             | Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий                |                |       |                    | 3                      | 72          | 72                    | 0                        |                        |                                            |                  | 0                                   | 0     | 0     | 0      | 72    | 72    | 0      | 0     | 0     |
| БМ 2.01                          | Основы информатики и автоматизации производства                                |                |       |                    |                        | 24          | 24                    |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        | 24    | 24    |        |       |       |
| БМ 2.02                          | Профессиональный казахский язык                                                |                | 4     | 1                  | 1.5                    | 24          | 24                    |                          |                        |                                            |                  |                                     |       | 0     |        | 24    | 24    |        |       | 0     |
| БМ 2.03                          | Профессиональный иностранный язык                                              |                | 4     | 1                  | 1.5                    | 24          | 24                    |                          |                        |                                            |                  |                                     |       | 0     |        | 24    | 24    |        |       | 0     |
| РО 2.1.                          | Владеть основами информационно-                                                |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |
| РО 2.2                           | Использовать услуги информационно-справочных и                                 |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |
| БМ 3.                            | Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства                |                |       |                    | 6.5                    | 156         | 130                   | 26                       |                        |                                            |                  | 0                                   | 0     | 0     | 0      | 0     | 0     | 156    | 0     | 156   |
| БМ 3.01                          | Экономика предприятий питания                                                  |                | 5     | 1                  | 2                      | 48          | 42                    | 6                        |                        |                                            |                  |                                     |       | 0     |        |       | 0     | 48     |       | 48    |
| БМ 3.02                          | Основы стандартизации, сертификации, метрологии                                |                | 5     | 1                  | 1                      | 24          | 24                    | 0                        |                        |                                            |                  |                                     |       | 0     |        |       | 0     | 24     |       | 24    |
| БМ 3.03                          | Психология и этика профессиональной деятельности                               |                | 5     | 1                  | 1                      | 24          | 24                    | 0                        |                        |                                            |                  |                                     |       | 0     |        |       | 0     | 24     |       | 24    |
| БМ 3.04                          | Основы предпринимательской деятельности                                        |                | 5     | 1                  | 1                      | 36          | 24                    | 12                       |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       | 36     |       | 36    |
| БМ 3.05                          | Торговые вычисления                                                            |                | 5     | 1                  | 1                      | 24          | 16                    | 8                        |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       | 24     |       | 24    |
| РО 3.1                           | Владеть основными вопросами в области экономической теории.                    |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |
| РО 3.2.                          | Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии. |                |       |                    |                        |             |                       |                          |                        |                                            |                  |                                     |       |       |        |       |       |        |       |       |

|                                              |                                                                                                               |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---|---|------|------|------|-----|-----|------|----|-----|------|------|-----|------|------|-----|------|------|
| РО 3.3.                                      | Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.    |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 3.4.                                      | Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в РК.     |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 3.5.                                      | Соблюдать этику делового общения                                                                              |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| Профессиональные модули                      |                                                                                                               |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| ПМ 1                                         | Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.           |       |   |   | 52.5 | 1260 | 360  | 84  |     | 816  |    | 148 | 306  | 454  | 354 | 452  | 806  | 0   | 0    | 0    |
| ПМ 1.01                                      | Технология приготовления пищи                                                                                 |       | 4 | 1 | 5    | 120  | 80   | 40  |     |      | 28 | 30  | 58   | 22   | 40  | 62   |      |     | 0    |      |
| ПМ 1.02                                      | Товароведение пищевых продуктов                                                                               | ИА, 4 | 2 | 1 | 3.5  | 84   | 72   | 12  |     |      |    | 36  | 36   | 20   | 28  | 48   |      |     | 0    |      |
| ПМ 1.03                                      | Оборудование                                                                                                  | ИА,4  |   | 1 | 4    | 96   | 84   | 12  |     |      |    |     | 0    | 36   | 60  | 96   |      |     | 0    |      |
| ПМ 1.04                                      | Охрана труда                                                                                                  |       | 4 | 1 | 1.5  | 48   | 42   | 6   |     |      |    |     | 0    | 24   | 24  | 48   |      |     | 0    |      |
| ПМ 1.05                                      | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены                                                                |       | 3 | 1 | 1.5  | 48   | 42   | 6   |     |      |    |     | 0    | 24   | 24  | 48   |      |     | 0    |      |
| ПМ 1.06                                      | Организация обслуживания посетителей                                                                          |       | 4 | 1 | 1.5  | 48   | 40   | 8   |     |      |    |     | 0    |      | 48  | 48   |      |     | 0    |      |
| ПМ 1.07                                      | Ознакомительная практика                                                                                      |       |   |   | 4    | 96   |      |     | 96  |      | 96 |     | 96   |      |     | 0    |      |     | 0    |      |
| ПМ 1.08                                      | Технологическая практика                                                                                      |       |   |   | 30   | 720  |      |     | 720 |      | 24 | 240 | 264  | 228  | 228 | 456  |      |     | 0    |      |
| РО 1.1.                                      | Выполнять основные требования при организации                                                                 |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 1.2.                                      | Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый                                                              |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 1.3.                                      | Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на                                                              |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 1.4.                                      | Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы,                                                           |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 1.5.                                      | Готовить супы и холодные блюда, и закуски.                                                                    |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 1.6.                                      | Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.                                                               |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 1.7.                                      | Готовить блюда и изделия из муки.                                                                             |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| ПМ 2                                         | Соблюдение специальных кули-нарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьно-го питания              |       |   |   | 13   | 312  | 70   | 14  |     | 228  |    | 0   | 0    | 0    | 0   | 0    | 0    | 312 | 0    | 312  |
| ПМ 2.01                                      | Организация производства предприятий питания                                                                  |       | 5 | 1 | 2    | 48   | 40   | 8   |     |      |    |     | 0    |      |     | 0    | 48   |     | 48   |      |
| ПМ 2.02                                      | Технология приготовления пищи                                                                                 | ИА,5  |   | 1 | 1.5  | 36   | 30   | 6   |     |      |    |     | 0    |      |     | 0    | 36   |     | 36   |      |
| ПМ 2.03                                      | Технологическая практика                                                                                      |       | 5 |   | 9.5  | 228  |      |     | 228 |      |    |     |      |      |     | 0    | 228  |     | 228  |      |
| РО 2.1.                                      | Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного                                                             |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 2.2.                                      | Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного                                                             |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| ПМ 3.                                        | Приготовление блюд национальных кухонь мира                                                                   |       |   |   | 27   | 648  |      |     | 648 |      | 0  | 0   | 0    | 0    | 0   | 0    | 0    | 648 | 648  |      |
| ПМ 3.01                                      | Технологическая практика                                                                                      |       |   |   | 9    | 216  |      |     | 216 |      |    |     |      |      |     | 0    |      | 216 | 216  |      |
| ПМ 3.02                                      | Производственная практика                                                                                     |       |   |   | 18   | 432  |      |     | 432 |      |    |     |      |      |     |      |      | 432 | 432  |      |
| РО 3.1.                                      | Готовить блюда азиатской кухни.                                                                               |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 3.2.                                      | Готовить блюда паназийской кухни.                                                                             |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 3.3.                                      | Готовить блюда европейской кухни.                                                                             |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| Квалификация 3W10130301 Кондитер- оформитель |                                                                                                               |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| ПМ 4                                         | Приготовление различных видов теста, изделий из него, отделочных полуфабрикатов и оформлнение готовых изделий |       |   |   | 9    | 216  | 108  | 0   |     | 108  |    | 0   | 0    | 0    | 0   | 28   | 28   | 188 | 0    | 188  |
| ПМ 4.01                                      | Технология мучных кондитерских изделий                                                                        | 5     |   | 1 | 3    | 72   | 72   |     |     |      |    |     | 0    |      | 28  | 28   | 44   |     | 44   |      |
| ПМ 4.02                                      | Кондитерское поизводство                                                                                      |       | 5 |   | 1.5  | 36   | 36   |     |     |      |    |     | 0    |      |     |      | 36   |     | 36   |      |
| ПМ 3.02                                      | Производственная практика                                                                                     |       | 6 |   | 4.5  | 108  |      |     | 108 |      |    |     |      |      |     |      | 108  |     | 108  |      |
| РО 4.1                                       | Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.                                                          |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 4.2                                       | Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.                                                          |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 4.3                                       | Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.                                                                    |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| РО 4.2                                       | Готовить и оформлять десерты.                                                                                 |       |   |   |      |      |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      |     |      |      |
| ПА                                           | Промежуточная аттестация                                                                                      |       |   |   | 3    | 72   |      |     |     |      |    |     |      |      | 36  | 36   | 36   |     |      | 36   |
| ИА                                           | Итоговая аттестация                                                                                           |       |   |   | 3    | 72   |      |     |     |      |    |     |      |      |     |      |      | 72  | 72   |      |
|                                              | Итого на обязательное обучение                                                                                |       |   |   | 180  | 4320 | 1590 | 930 |     | 1800 |    | 720 | 720  | 1440 | 720 | 720  | 1440 | 720 | 720  | 1440 |
| К                                            | Консультации                                                                                                  |       |   |   |      | 300  |      |     |     |      |    |     | 100  |      |     | 100  |      |     | 100  |      |
| ФЗ                                           | Факультативные занятия                                                                                        |       |   |   |      | 324  |      |     |     |      |    |     | 120  |      |     | 104  |      |     | 100  |      |
|                                              | ВСЕГО:                                                                                                        |       |   |   | 206  | 4944 |      |     |     |      |    |     | 1660 |      |     | 1644 |      |     | 1640 |      |

**Пояснительная записка к рабочему учебному плану по специальности 10130300 Организация питания,**

**квалификация 3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар**

Цель образовательной программы: подготовка квалифицированных специалистов, способных самостоятельно и ответственно приготовить качественные блюда, напитки и кулинарные изделия, их презентация и продажа в организациях питания. Подготовка квалифицированных специалистов, способных самостоятельно и ответственно изготавливать качественную кондитерскую и шоколадную продукцию, их презентация и продажа в организациях питания

Сроки освоения ОП: для получения квалификации **квалификация 3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар – 2 г 10 мес.**

Объем ОП: для получения квалификации **3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар -180 кредитов/4320 часов.**

Настоящий рабочий учебный план разработан совместно с социальным партнером ИП Русак А.Л (кафе «Чародейка»), на основе действующих нормативных и правовых актов:

- Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-І «Об образовании»;
- Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604);
- Правила ведения реестра образовательных программ по специальностям ТиППО, утвержденных приказом МОН РК от 4 декабря 2018 года № 665;
- Классификатор специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500);
- «Типовые правила проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся для организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008 года № 125);
- «Типовые правила деятельности организаций технического и профессионального образования» (Приложение 3 к Приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года № 595);
- «Об утверждении типовых учебных планов и типовых учебных программ по специальностям технического и профессионального, послесреднего образования» (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553);
- «Формы документов, обязательных для ведения педагогами организаций технического и профессионального, послесреднего образования» (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130);
- «Методические рекомендации по разработке рабочего учебного плана по специальностям технического и профессионального образования»;

- «Методические рекомендации по разработке рабочих учебных программ на основе актуализированных ТУП с учетом академической самостоятельности организаций ТиППО»;
- Инструктивно-методические рекомендации по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу учебного года;
- Национальная рамка квалификаций (НРК);
- Отраслевая рамка квалификаций (ОРК);
- Профессиональный стандарт (ПС);
- Профессиональные стандарты WorldSkills (при наличии);
- Классификатор занятий НК РК;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, тарифно-квалификационных характеристик профессий рабочих;
- Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, а также типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций.

В соответствии с требованиями социального партнера ИП Русак А.Л. (кафе «Чародейка»), решение Индустриального совета -  
-----

Настоящая образовательная программы соответствует отраслевой рамке квалификаций по 4 и 3 квалификационному уровню.

**Трудовая функция 3W10130302 Повар**

|                            |                                |                                                                                                      |
|----------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые функции:          | Обязательные трудовые функции: | 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции                             |
|                            |                                | 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента |
|                            |                                | 3. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров                                       |
|                            |                                | 4. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания                       |
|                            | Дополнительные                 | -                                                                                                    |
|                            | трудовые функции:              |                                                                                                      |
| <b>Трудовая функция 1:</b> | <b>Задача 1:</b>               | <b>Умения:</b>                                                                                       |

|                                                                      |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции | <b>Выполнение инструкций по организации рабочего места</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</li> <li>3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                      |                                                            | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                      |                                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и правила ухода за ними.</li> <li>5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ol> |
|                                                                      | <b>Задача 2:</b>                                           | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                      | Выполнение заданий                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | <p>технологическим картам под руководством повара.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Соблюдать правила окупаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>5. Соблюдать санитарно- гигиенические требования и требования охраны труда.</li> <li>6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</li> <li>7. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> </ol> <p><b>Знания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</li> <li>4. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</li> <li>6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья,</li> </ol> |
|  |                                                                             | <p>используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> <li>8. Правила и технологии расчетов с потребителями.</li> <li>9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                           |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Трудовая функция 2:</b></p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Задача 1:</b></p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса.</li> <li>2. Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале.</li> <li>3. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.</li> <li>4. Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>5. Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</li> </ol> <p><b>Знания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ol> |
|                                                                                                                                           |                                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</li> <li>6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>8. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Задача 2:</b></p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.</li> <li>2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>3. Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</li> <li>4. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</li> <li>5. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.</li> </ol> <hr/> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>7. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>8. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> </ol> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Знания:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>2. Способы организации питания, в том числе диетического.</li> <li>3. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.</li> <li>5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.</li> <li>6. Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> <li>7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ol> |
| Требования к личностным компетенциям     | <p>Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие</p> <p>Хороший объемный и линейный глазомер Тактильная чувствительность</p> <p>Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) Высокий уровень распределения и переключения внимания</p> <p>Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности</p> <p>Эстетический вкус Аккуратность</p> <p>Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость</p> <p>Честность, порядочность</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Кухонный рабочий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Официант                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Калькулятор                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                          | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Повар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Шеф-повар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Заведующий производством                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                         |                                                                                  |                                                         |                                  |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------|
|                                                         | 6                                                                                | Директор (заведующий) организации общественного питания |                                  |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 51) | Стр. 195, Раздел 16. Торговля и общественное питание    |                                  |
| Связь с системой образования и квалификации             | Уровень образования:<br>ТиПО (4 уровень МСКО)                                    | Специальность:<br>Организация питания                   | Квалификация: 3W10130302 - Повар |

#### Трудовая функция 3W10130301 Кондитер-оформитель

|                                  |                                                                                                                |                                                                                                                                           |  |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Квалификационный уровень по ОРК: | 4                                                                                                              |                                                                                                                                           |  |
| Основная цель деятельности:      | Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания |                                                                                                                                           |  |
| Трудовые функции:                | Обязательные трудовые функции:                                                                                 | 1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции                                                                |  |
|                                  |                                                                                                                | 2. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |  |
|                                  |                                                                                                                | 3. Организация и контроль текущей деятельности                                                                                            |  |
|                                  |                                                                                                                | 4. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха                                                                                    |  |

|                                                                                                           |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           | Дополнительные трудовые функции:                                                                             | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Трудовая функция 1:</b><br><br>Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | <b>Задача 1:</b><br><br>Организация рабочего места                                                           | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                           |                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.</li> <li>2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.</li> <li>3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                           | <b>Задача 2:</b><br><br>Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                           |                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>2. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>4. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.</li> <li>5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ol> |
|                                                                                                           |                                                                                                              | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                           |                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | продукции | <p>шоколадной продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.</li> <li>5. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>7. Соблюдать санитарно- гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>8. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>9. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</li> <li>10. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</li> </ol> <p><b>Знания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>2. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.</li> <li>4. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>5. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной</li> </ol> |
|--|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                 |                                                                                    | <p>продукции потребителям.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.</li> <li>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.</li> <li>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> </ol>                                                                                                                                                     |
| <p><b>Трудовая функция 2:</b></p> <p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Задача 1:</b></p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места</p> | <p><b>Умения:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                 |                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения.</li> <li>Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.</li> </ol> |
|                                                                                                                                                                                 |                                                                                    | <p><b>Знания:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                 |                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>Требования к качеству, срокам,</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                           | <p>условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.</li> <li>6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>7. Способы применения ароматических веществ, и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.</li> <li>8. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> </ol> |
|  | <p><b>Задача 2:</b></p> <p>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>2. Готовить продукцию по технологическим картам кондитерскую и шоколадную.</li> <li>3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.</li> <li>4. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>6. Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального.</li> <li>7. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления.</li> <li>8. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>9. Составлять производства калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного.</li> <li>10. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>11. Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</li> </ol> <p><b>Знания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>2. Организация питания, в том числе диетического.</li> <li>3. Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь.</li> <li>4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов.</li> <li>5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.</li> <li>6. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</li> <li>7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ol> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                         |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                         |
| Требования к личностным компетенциям     | Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие<br>Хороший объемный и линейный глазомер Тактильная чувствительность<br>Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) Высокий уровень распределения и переключения внимания<br>Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности Эстетический вкус<br>Аккуратность<br>Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость<br>Честность, порядочность |                                                         |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Кондитер                                                |
|                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Калькулятор                                             |
|                                          | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Шеф-кондитер                                            |
|                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Заведующий производством                                |
|                                          | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Директор (заведующий) организации общественного питания |
| Связь с ЕТКС или КС или другими          | Единый тарифно-квалификационный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Стр. 59, Раздел 4. Кондитерское производство            |

|                                             |                                                  |                                       |                                     |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| справочниками профессий                     | справочник работ и профессий рабочих (выпуск 51) |                                       |                                     |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:<br>ТиПО (4 уровень МСКО)    | Специальность:<br>Организация питания | Квалификация: 3W10130301 - Кондитер |

## Требования профессиональных стандартов WorldSkills

### Описание профессиональной компетенции Поварское дело

Повар должен обладать следующими навыками:

- первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами приготовление и подача на стол блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;
- создания и испытания новых рецептов;
- работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления;
- обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определения размера порций, сервировки блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;
- понимания технологии и умения приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;
- умения готовить фуршетные блюда при необходимости;
- понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчета себестоимости продуктов, оценки качества сырья и полуфабрикатов, способности рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запасов;
- составления меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;
- способности к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

### Описание профессиональной компетенции Кондитерское дело

- умение готовить различные виды кондитерских изделий: шоколадные изделия, ручной работы, конфеты, птифуры;
- умение готовить горячие, холодные десерты, торты, бисквиты, замороженные десерты;
- создание различных видов украшений из шоколада, сахара, марципана, кувертюра и других декоративных материалов и ингредиентов.

## Требования к содержанию образовательной учебной программы

Содержание образовательной программы по специальности по специальности 10130300 Организация питания определяется ориентируется на результаты обучения.

Содержание образовательных программ ТиПО предусматривает:

при подготовке квалифицированных рабочих кадров по квалификации **3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар**

1) изучение общеобразовательных, общегуманитарных, общепрофессиональных, специальных дисциплин или изучение общеобразовательных дисциплин, базовых и профессиональных модулей в объеме 180 модулей;

2) выполнение лабораторно-практических занятий;

3) прохождение производственного обучения и профессиональной практики;

4) сдачу промежуточной и итоговой аттестации.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определяется с учетом профиля специальности по естественно-математическому направлению.

К обязательным общеобразовательным дисциплинам вне зависимости от профиля специальности относятся: «Казахский язык» и «Казахская литература», «Русский язык и литература» (для групп с казахским языком обучения), «Русский язык» и «Русская литература», «Казахский язык и литература» (для групп с русским языком обучения), «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «История Казахстана», «Самопознание», «Физическая культура», «Начальная военная и технологическая подготовка».

К дисциплинам углубленного уровня обучения естественно-математического профиля относятся: «Физика», «Химия», «Биология», «География». К дисциплинам стандартного уровня обучения относятся: «Всемирная история», «Биология», «География».

Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-2 курсе и интегрируются в базовые и профессиональные модули.

Занятия по «Физической культуре» являются обязательными и планируются не менее 4 часов в неделю в период теоретического обучения, из них допускается планирование 2 часов в неделю за счет факультативных занятий или спортивных секций.

Занятия по начальной военной и технологической подготовке в организациях образования с девушками проводятся совместно с юношами, по разделу «Основы медицинских знаний» – отдельно. К практическим занятиям по разделу «Основы военного дела» девушки не привлекаются. По окончании курса начальной военной подготовки с обучающимися проводятся учебно-полевые (лагерные) сборы. В период учебно-полевых сборов девушки проходят медико-санитарную подготовку в организациях ТиПО под руководством медицинского работника. Содержание учебной программы «Основы безопасности жизнедеятельности» реализуется в рамках учебной дисциплины «Начальная военная и технологическая подготовка».

Для формирования базовых компетенций предусматривается изучение общегуманитарных, социально-экономических дисциплин или базовых модулей.

Базовые компетенции направлены на формирование здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, социализацию и адаптацию в обществе и трудовом коллективе, развитие чувств патриотизма и национального самосознания, приобретение навыков предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Образовательная программа по специальности предусматривает изучение следующих базовых модулей:

1) развитие и совершенствование физических качеств;

2) применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;

- 3) применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства;
  - 4) применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе.
- Допускается включение дополнительных базовых модулей.

Содержание профессиональных модулей и (или) специальных дисциплин учитывает современные требования к экологической и промышленной безопасности.

Профессиональные модули (дисциплины) определены совместно с социальным партнером ИП Русак А.Л. (кафе «Чародейка»)

Образовательные программы ТиПО наряду с теоретическим обучением предусмотрено прохождение производственного обучения и профессиональной практики.

Профессиональная практика подразделяется на учебную, производственную и преддипломную.

Сроки проведения и содержание производственного обучения и профессиональной практики определяются планом учебного процесса и рабочими учебными программами.

Образовательная программа с использованием дуального обучения предусматривают теоретическое обучение в организациях образования и не менее шестидесяти процентов производственного обучения и профессиональной практики на базе ИП Русак А.Л. (кафе «Чародейка»).

Сроки проведения и содержание практических занятий определяются рабочими учебными планами, графиком учебного процесса и рабочими учебными программами.

Оценка достижений результатов обучения проводится различными видами контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации.

Контрольные работы, зачеты и курсовые проекты (работы) проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины и/или модуля, экзамены - в сроки, отведенные на промежуточную и/или итоговую аттестацию.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам предусматривает проведение экзаменов: по казахскому языку, русскому языку и литературе для групп с казахским языком обучения; русскому языку, казахскому языку и литературе для групп с русским языком обучения; истории Казахстана, математике и дисциплине углубленного уровня.

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/часов, выделенных на модуль "Общеобразовательные дисциплины".

Квалификационный экзамен проводится после освоения каждой рабочей квалификации в форме практической работы или демонстрационного экзамена в учебно-производственных мастерских, лабораториях и/или на производственных площадках предприятий.

При разработке образовательной программы:

- 1) самостоятельно определены объем и содержание дисциплин/модулей с сохранением общего количества кредитов/часов, отведенных на обязательное обучение;

- 2) определены последовательность, перечень и количество модулей/квалификаций в рамках одной специальности;
- 3) выбраны различные технологии обучения, формы, методы организации и контроля учебного процесса.

Содержание образовательной программы, основанной на результатах обучения, позволяет выстраивать траектории обучения с освоением рабочих квалификаций и специалиста среднего звена;

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю, включая обязательную учебную нагрузку при очной форме обучения – не менее 36 часов в неделю, а также факультативные занятия и консультации.

Объем учебного времени на обязательное обучение составляет 60 кредитов/1440 часов на учебный год.

Для оказания помощи и развития индивидуальных способностей, обучающихся предусмотрены консультации и факультативные занятия.

Объем учебной нагрузки обучающегося измеряется в кредитах/часах по результатам обучения, осваиваемых им по каждой дисциплине и (или) модулю или другим видам учебной работы.

1 кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам.

Требования к уровню подготовки обучающихся определяются дескрипторами национальной рамки квалификаций, отраслевых рамок квалификаций, профессиональных стандартов и отражают освоенные компетенции, выраженные в достигнутых результатах обучения.

Дескрипторы отражают результаты обучения, характеризующие способности обучающихся при достижении следующих уровней подготовки:

- при подготовке квалифицированных рабочих кадров: вести деятельность с определенной долей самостоятельности исходя из поставленной задачи, применять базовые, общеобразовательные и практико-ориентированные профессиональные знания, решать стандартные и простые однотипные практические задачи, выбирать способы действий из известных на основе знаний и практического опыта, корректировать деятельность с учетом полученных результатов.