

СОГЛАСОВАНО

Директор
кафе "Чармейка"



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель І ККІІ

"Высший колледж города Степногоorsk
образования Акмолинской области"



Е.В. Крайнева

2022 г.

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

Код и наименование специальности: 10130300 Организация питания*

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

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе основного среднего образования

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			Объём 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 оформление 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:	
Трудовая функция 1:	Задача 1:	Умения:

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

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

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

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

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Способы организации питания, в том числе диетического. 3. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов. 5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации. 6. Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям. 7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
Требования к личностным компетенциям	<p>Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие Хороший объемный и линейный глазомер Тактильная чувствительность Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) Высокий уровень распределения и переключения внимания Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности Эстетический вкус Аккуратность Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость 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: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: 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:	-
Трудовая функция 1: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Задача 1: Организация рабочего места	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
	Задача 2: Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной	Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. 4. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. 5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
		Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. 2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и

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

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

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

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

Требования к личностным компетенциям	Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие Хороший объемный и линейный глазомер Тактильная чувствительность Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) Высокий уровень распределения и переключения внимания Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности Эстетический вкус Аккуратность Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость 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: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: 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.