

# Паспорт образовательной программы

## Дата регистрации в Реестре

2022.07.12 18:08

## Регистрационный номер

17449

## Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.12 18:08

## Код и наименование специальности:

01140800 Профессиональное обучение (по отраслям)

## Код и наименование квалификации/квалификаций:

4S01140802 Мастер производственного обучения, техник-технолог (всех наименований)

## Регион:

Карагандинская область

## Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Шахтинский технологический колледж"

## Партнеры-разработчики:

ИП Орлова Е.В. кафе Молодежное, ИП Бурцев Н.А. ресторан Вертикаль, ИП Баспаков И.Т. "Бургерная 3\*3"

## Цель ОП:

Подготовка конкурентноспособных специалистов, способных самостоятельно применять методики обучения, опираясь на инновационные технологии обучения, и планировать учебные занятия в соответствии с требованиями учебной программы, нормативных актов и учетом индивидуальных особенностей обучающихся.

## Уровень по НРК:

4

## Уровень по ОРК:

4

## Профессиональный стандарт (при наличии):

Профессиональный стандарт «Педагог», Приложение к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» №133 от 8 июня 2017.

Профессиональный стандарт «Производство продуктов общественного питания», Приложение № 15 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 27.12.2019г. №266

## Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Поварское дело" Версия 1.0 от 03.05.2017 г.

**Форма обучения:**

очная

**База образования:**

основное среднее образование

**Язык обучения:**

русский

**Общий объем кредитов:**

240

**Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете организации образования об одобрении паспорта ОП (выписка из протокола заседания) с согласованием работодателя и/или индустриального совета:**

44669

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

1.3005034E7

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

039

**Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):**

-

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ООД 1. Русский язык	Совершенствование функциональной грамотности по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Толерантность и диалог межнациональных культур. Лексика и культура речи»,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>«Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация», «Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экология: нефтяная и ядерная промышленность. Культура речи. Морфология. Синтаксис», «Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экономика и ее роль в обществе. Синтаксис и пунктуация», «Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилистика».</p>	
ООД 2. Русская литература	<p>Становление мировоззрения обучающегося, ориентирование в общемировом образовательном пространстве. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Лишние люди», «Герой нашего времени», «Человек и право», «Семейные ценности», «Человек в эпоху перемен», «Человек в эпоху тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».</p>	3/72
ООД 3. Казахский язык и литература	<p>Совершенствование языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе,</p>	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>соблюдение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Еңбек нарығы және сұраныс», «Отандық өнер кәсіпөнімі», «Қазақ киносы мен театрының қазіргі келбеті», «Ұлттық экологиялық мәдениет», «Мұхит - тіршілік мекені», «Ұлттық таным және мерекелер», «Сауда мен көмек: екі жақты келісімді сауда», «Бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік бейне», «Жер планетасындағы қауіпті қалдықтар», «Әлеуметтік теңсіздік: адам құқықтары және көмек», «Жастардың денсаулығы - қоғам байлығы», «Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік», «Қоғам және заң», «Қазіргі қоғамдағы әлеуметтік теңсіздік», «Экология. Мұнай және атомдық индустрия», «Тіл. Өнер. Әдебиет», «Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі», «Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі», «Ұлттық театр – өнер ордасы», «Туризм: Экотуризм», «Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі», «Жастар мәселесінің түйіткілдері», «Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты», «Толеранттылық–елбірлігі», «Ұлт мұраты–ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғамдамуының көрсеткіші».</p>	
ООД 4. Иностранный язык	Повышение исходного уровня владения иностранным языком,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>достигнутого на предыдущей ступени образования, способствование овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности.</p> <p>Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы:  « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».</p>	
ООД 5. Математика	<p>Формирование математических знаний, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая статистика и теория вероятностей», «Степени и корни. Степенная функция», «Показательная и логарифмическая функции», «Предел функции и непрерывность», «Производная и ее применение», «Первообразная и интеграл», «Комплексные</p>	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>числа», «Дифференциальные уравнения», «Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».</p>	
<p>ООД 6. Информатика</p>	<p>Формирование знаний, умений и навыков в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности. Изучает такие разделы как: «Аппаратное и программное обеспечение», «Представление данных», «Информационные процессы и системы», «Создание и преобразование информационных объектов», «Разработка приложений», «Компьютерные сети и информационная безопасность».</p>	<p>2/48</p>
<p>ООД 7. История Казахстана</p>	<p>Способствование осмыслению обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Содержание</p>	<p>4/96</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки».	
ООД 8. Самопознание	Содействие становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию, содействие принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулирование развития открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».	3/72
ООД 9. Физическая культура	Способствование формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Знания о	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».	
ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Формирование представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывание осознанное отношение к воинской службе, формирование навыков безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий», «Технологическая подготовка».	3/72
ООД 11. Химия	Формирование системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, понимание химических процессов, законов и их закономерностей. Содержание дисциплины включает следующие	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия и жизнь», «Химия вокруг нас».	
ООД 12. Биология	Формирование понимания сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Молекулярная биология и биохимия», «Клеточная биология», «Питание», «Транспорт веществ», «Дыхание», «Выделение», «Клеточный цикл», «Размножение», «Рост и развитие», «Закономерности наследственности и изменчивости», «Эволюционное развитие», «Основы селекции», «Многообразие живых организмов», «Координация и регуляция», «Движение», «Биомедицина и биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экосистема, популяция», «Экология и влияние человека на окружающую среду».	5/120
ООД 13. География	Формирование знаний, умений и навыков, направленных на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика»,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	
ООД 14. Всемирная история	Формирование исторического сознания личности через осмысление основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизации: особенности развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс».	3/72
ОГД 1. Профессиональный казахский язык	Грамматика казахского языка. Терминология по специальности, техника перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов, профессиональное общение речи.	3/72
ОГД 2. Профессиональный иностранный язык	Лексико- грамматический материал программы среднего (полного) образования. Основы делового языка по специальности, профессиональная лексика и термины. Составление диалогической и монологической речи. Профессиональное общение. Чтение с извлечением	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		нужной информации	
	ОГД 3. Развитие и совершенствование физических качеств	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры. Основы физического и спортивного самосовершенствования.	9,5/228
	ОГД 4. Основы предпринимательской деятельности	Тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике. Научные и законодательные основы организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. Анализ и оценка экономических процессов, происходящих на предприятии.	1,5/36
	ОГД 5. Применение информационных и коммуникационных технологий	Основы информационно-коммуникационных технологий. Использование услуг информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1,5/36
	СЭД 1. Культурология	Общество и культура. Культура и цивилизация, развитие культуры: традиции и новаторство. Этапы развития культуры Казахстана: обряды, традиции, обычаи и народное искусство. Культура современного Казахстана: музыка поэзия, прикладное искусство, театр, кино.	1,5/36
	СЭД 2. Основы философии	Философия - теоретическая основа мировоззрение. На данный момент проблемы мировоззренческой ориентации человека, осознание им своего места и роли в обществе, цели и смысла социальной и личной активности, ответственности за свои поступки и выбор форм и направлений своей	1,5/36

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>деятельности. Человек и бог. Человек и космос. Человек и общество, цивилизация, культура. Наука и ее роль. Человечество перед лицом глобальных проблем.</p>	
СЭД 3. Основы социологии и политологии	<p>Власть и политика. Власть в системе политических отношении; политическая жизнь и политический режим, политическая система общества. Политические институты и государство. Политическая система. Политическая культура. Мировая политика и международные отношения. Методика социологического исследования общества. От социологической идеи к социологической теории: уровень и периоды развития, общества основные парадигмы. Социология как наука. Общество как социокультура. Социальные общности. Социальные отношения.</p>	1/24
СЭД 4. Основы экономики	<p>Особенности традиционной и рыночной экономики; основы содержания экономической реформы в Казахстане, структура экономики страны, кредитно-денежная и налоговая системы, международное разделение труда. Проблемы экономического роста. Микро- макроэкономические проблемы Казахстанской экономики. Международные разделения труда. Мировой рынок товаров, услуг и валют. Основы бизнеса.</p>	2/48
СЭД 5. Основы права	<p>Понятие, система источники Конституции Республики</p>	1/24

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	Казахстан -ядро правовой системы, всеобщая декларация прав человека и гражданина, личность, право и правовое государство, юридическая ответственность и ее виды, основные отрасли права, судебная система Республики Казахстан, правоохранительные органы.	
ППД 1. Анатомия, физиология и гигиена	Строение, формы и развитие организма человека, его возрастные особенности и изменение жизнедеятельности человека, влияния факторов внешней среды на состояние здоровья и работоспособность, гигиена человека овладение методами оценки санитарно-гигиенических условий.	1,5/36
ППД 2. Психология и этика деловых отношений	Задачи и методы психологии, общая характеристика деятельности, внимание, ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, эмоции и чувства, воля, темперамент, направленность личности, характер особенности. Психология трудовой экспертизы, динамики психологических компонентов трудового процесса и психология организации труда, межличностные отношения в производственном коллективе, вопросы инженерной психологии.	3/72
ППД 3. Педагогика с основами этнопедагогике	Общие основы педагогики - предмет, задачи и основные этапы развития педагогики, методологические основы педагогики и методы научно-педагогического исследования, личность как предмет воспитания, внешние и внутренне факторы ее	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	развития, цели и задачи воспитания.	
ППД 4. Организация и методика производственного обучения и преподавания специальных дисциплин	Основные назначения курса- раскрыть общие вопросы содержания, организации, форм, методов средств теоретического производственного обучения и воспитания учащихся профессиональная технических школ, ввести слушателей в "Основы технологии" профессии мастера производственного обучения преподавателей специальных дисциплин.	5,5/132
ППД 5. Организация и методика воспитательной работы	Изучение основных направлений воспитательной работы мастера производственного обучения. Возрастных особенностей студентов. Планирование, контроль и учет воспитательной работы. Методики организации и проведения воспитательных мероприятий.	3/72
ППД 6. Технические средства обучения и методика их применения	Изучение принципа работы технических средств обучения, основных характеристических видов учебной техники. Правила применения и назначения проекционной аппаратуры неподвижного изображения на экране.	1/24
ОПД 1. Основы технической графики	Метод проекции, позиционные и метрические задачи; способы преобразования на эпюре; пересечения поверхностей, развертки, аксонометрия, геометрическое черчение, технический рисунок и построение эскизов деталей, условности и сокращения на чертежах, ЕСКД и оформление графических работ. Правила	1,5/36

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	разработки и применения конструкторских документов профессиональной деятельности. Соблюдать их при чтении и выполнении чертежей.	
ОПД 2. Основы товароведения пищевых продуктов	Задачи и основные категории товароведения. Основы стандартизации. Факторы, определяющие качество, методы измерений и оценки качества товаров. Классификация и ассортимент товаров. Показатели отдельных свойств товара и качество.	3/72
ОПД 3. Физическая и коллоидная химия	Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Агрегатные состояния веществ, их характеристики. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. Свойства растворов. Свойства растворов электролитов. Поверхностные явления. Адсорбция. Коллоидные системы. Микрогетерогенные системы. Важнейшие органические вещества, используемые в технологии приготовления пищи. Растворы полимеров. Студни.	2/48
ОПД 4. Аналитическая химия	Химическое равновесие, электрическая диссоциация, гидролиз солей, концентрация растворов, окислительно-восстановительные реакции. Качественный анализ. Деление анионов и катионов, ход анализа смеси катионов, анионов различных аналитических групп.	3/72
ОПД 5. Микробиология, физиология питания и санитария	Влияние условий внешних условий на жизнедеятельность микроорганизмов, распространение их в природе. Гигиена и санитария	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	общественного питания, санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.	
ОПД 6. Основы стандартизации и контроля качества	Сущность стандартизации. Государственная система стандартизации. Виды стандартов. Основы сертификации и составление нормативных баз. Основы метрологии. Виды измерительных приборов. Эталоны. Наблюдение государственных метрологии.	1/24
ОПД 7. Экономическая информатика и вычислительная техника	Устройство и работа электронно-вычислительных машин, структура и принципы функционирования, поколения электронно- вычислительных машин, микропроцессоры. Системы управления базами данных. Языки программирования. Простейшие программ.	2/48
ОПД 8. Основы бухгалтерского учёта, калькуляция и ценообразование	Организация первичного учета, порядок оформления и составления всей типовой документации. Калькуляция и ценообразование. Оформление отчетов материально ответственного лица. Порядок исчисления норм отходов и выхода полуфабрикатов и готовых изделий.	2,5/60
ОПД 9. Основы маркетинга	Теоретические основы маркетинга, вопросы ценообразования и услуг, методы прогнозирования спроса и потребностей, вопросы рекламы и продвижения товаров, методы распространения товаров.	1/24
ОПД 10. Экономика и	Понятие производственной	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
коммерческая деятельность предприятий питания	программы и товарооборота, методы расчета численности потребителей, производственной мощности предприятий питания, планирования. Порядок расчетов по труду и заработной плате. Принципы и организацию управления коммерческой деятельностью.	
ОПД 11. Делопроизводство на государственном языке	Документы, их назначение и способы документирования; систематизация документации; структура документов, сбор и хранение документов; организация и технология делопроизводства, порядок организации и формирования дел.	1,5/36
СД 1. Технология приготовления пищи	Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с элементами прогрессирования индустриальной технологии. Качество приготовления пищи. Предупреждение и устранение возможных недостатков пищи. Расчеты по определению количества отходов, выхода полуфабрикатов, готовых изделий и необходимого количества сырья.	11/264
СД 2. Организация производства в предприятиях общественного питания	Рациональная организация технологического процесса и труда на производстве. Организация производства и реализации продукции предприятий общественного питания на основе внедрения прогрессивной техники и технологии. Составление договора на поставку товаров. Организация приемки и отпуска всех видов	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>продуктов. Разработка производственной программы (план-меню). Рациональная и эффективная организация производственного процесса. Внедрение прогрессивных методов организации производства. Технологические расчеты оборудованияи площади цеха. Компоновка функциональных групп помещений, разработка их планировочных решений.</p>	
<p>СД 3. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания</p>	<p>Формы и методы обслуживания в предприятиях питания, их классификацию. Задачи совершенствования и повышения качества обслуживания. Факторы, влияющие на повышение культуры обслуживания. Основные требования, предъявляемые к организации обслуживания. Организация обслуживания различных контингентов потребителей. Внедрение прогрессивных методов организации обслуживания. Изучение спроса потребителей. Управление персоналом и работой. Подборка и подготовка посуды и приборов для подачи блюд. Составление различных видов меню, преЙскурантов. Составление заявки к банкетам. Сервировка стола. Стили обслуживания продуктов питания и их влияние на представление блюд.</p>	<p>4,5/108</p>
<p>СД 4. Техническое оснащение и охрана труда</p>	<p>Основные положения законодательства по охране труда, устройство и принцип работы оборудования, правила</p>	<p>3/72</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>технической безопасности при работе на оборудовании. Законодательные документы по охране труда. Новейшие достижения научно - технического процесса в отрасли. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования. Организацию работы по охране труда, основы электробезопасности, техники безопасности и пожарной безопасности. Устройство оборудования и правила пользования. Пожаробезопасность. Электробезопасность. Подготовка к работе оборудования.</p>	
<p>СД 05 Основы менеджмента в сфере питания</p>	<p>Организационные основы менеджмента, элементы организации и функции управления, современную технологию и организацию производства, принципы разработки управленческих решений. Умение определять организационную структуру предприятия, использовать эффективные методы принятия управленческих решений, применять ситуативно методы и стили управления, улаживать конфликты в организации.</p>	<p>1,5/36</p>
<p>СД 6. Предметы специальной подготовки</p>	<p>Технологический процесс приготовления сложных блюд. Изменения основных пищевых веществ, происходящих в процессе кулинарной обработки, влияния их на усвояемость в качестве готовых изделий. Определение качества сырья,</p>	<p>3/72</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	готовых блюд. Бракераж готовых блюд.	
СД 7. Проектирование предприятий общественного питания	Организация проектирования. Основные нормативы расчета и принципы сети размещений предприятий общественного питания. Технологические расчеты. Планировочные группы помещений в соответствии с функциональным назначением. Объемно - планировочные решения предприятий общественного питания.	1,5/36
СД 8. Выполнение работ согласно стандартам WORLDSKILLS	Безопасно использовать все инструменты и оборудование. Подготовка блюд региональной, национальной и интернациональной кухонь согласно стандартам WorldSkills. Стили обслуживания продуктов питания и их влияние на представление блюд.	1,5/36
ПП 1 Ознакомительная практика	Знакомство со специальностью. Ознакомление с материально-технической базой колледжа. Анализ связи меж предметных дисциплин специальности колледжа и связи социальными партнерами. Экскурсии в учебные заведения, на базы профессиональных практик.	1,5/36
ПП 2. Учебная практика	Общее ознакомление с предприятиями общественного питания, назначением производственных цехов, источниками поступления сырья, характером перерабатываемого сырья, изготавливаемой продукцией, с санитарным режимом цехов, подсобными помещениями, условиями хранения продуктов и	13,5/324

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>полуфабрикатов, связью между цехами, правилами внутреннего распорядка, личной гигиены работников общественного питания. Техникой безопасности, с причинами пожаров и их профилактикой. Ассортимент, количество и качество обрабатываемого сырья, условия и сроки хранения, норму отходов в зависимости от сезона. Способы дефростации замороженной рыбы, способы вымачивания соленой рыбы, последовательность и особенности обработки чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы и некоторых видов, приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее, способы подготовки рыбы к фаршированию, ассортимент рыбных полуфабрикатов их норму выхода. кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины. Кулинарное назначение отрубов в зависимости от вида мяса, ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для варки, жарки, тушения, запекания.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из мяса. Организация работы птицегольевого цеха. Кулинарная обработка птицы и дичи, приготовление полуфабрикатов, использование пищевых отходов. Способы заправки птицы и дичи, приготовление натуральных полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной</p>	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>массы, особенности обработки пищевых отходов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы. Ассортимент, технологию приготовления заправочных, пюреобразных, прозрачных, холодных, сладких супов. Норма выхода, способы подачи. Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства приготовления продуктов питания.</p>	
<p>ПП 3. Технологическая практика в учебном заведении</p>	<p>Особенности приготовления и подачи блюд с учетом национальных обычаев и традиций; нормы выхода, требования к качеству, условия и сроки хранения готовой продукции. Составление паспорта предприятия, режим работы, тип здания, структура управления. Техника безопасности и пожарной безопасности в условиях производства. Ассортимент блюд казахской кухни, технологию приготовления способы оформления и подачи. Приготовление мясных горячих блюд казахской кухни в ассортименте, определение готовности, органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения до реализации. Организация работы холодного цеха, ассортимент, технологию приготовления и правила оформления холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения. Ассортимент, технологию приготовления и правила оформления сладких</p>	<p>12/288</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>блюد, сроки реализации определение готовности, органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения до реализации. Ассортимент, технологию приготовления и подачу холодных и горячих напитков. Виды теста, ассортимент изделий, температурный режим выпечки, виды и причины возникновения брака, способы их устранения. Ассортимент, технологию приготовления, способы подачи блюд для диет №1, №2, №5, №7 и 10, назначение диеты №9 основы лечебного питания особенности приготовления блюд в зависимости от содержания диет. Значение организации питания школьников, его основные принципы, основы рационального питания, обеспечить энергетический баланс, Знания: суточную потребность в основных пищевых веществах и энергии для учащихся различных возрастов. Ассортимент, технологию приготовления холодных закусок для детского питания, супов, блюд из овощей, молока и творога, блюд из рыбы, мяса, из муки, сладкие блюда. Подготовку раздачи к отпуску, подготовка контрольных блюд, отпуск блюд, составление отчетной документации</p>	
<p>ПП 4. Практика по раб.профессии</p>	<p>Закрепление и совершенствование теоретических и практических знаний полученных во время</p>	<p>9/216</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>учебной практики. Технология приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы, специализированных блюд, диетического питания, особенности национального питания и их ассортимент. Разработка рецептуры блюд и изделий, определять выход полуфабрикатов и готовых изделий.</p>	
<p>ПП 5. Технологическая на производстве</p>	<p>Обслуживание мероприятий. Рациональная организация рабочего места для отпуска блюд, подбор инвентаря и посуды, порционирование и оформление блюд, подбор гарниров и соусов, соблюдение сроков реализации. Составление паспорта предприятия, составление схемы структуры управления предприятием. Содержание паспорта предприятия, количество посадочных мест в залах, режим работы, тип здания, структура управления, технику безопасности на предприятии</p> <p>Последовательность составление паспорта предприятия, составление схемы структуры управления предприятием. Технологическую документацию. Сборник рецептур блюд, составление плана – меню, ведение бракеражного журнала, заборных листов, расходную документацию, отчеты бригадира, начальника цеха, нормы оснащения производственным инвентарем и спецодеждой, должностные обязанности заведующего производством,</p>	<p>25/600</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>организацию работы на производстве, составление графика работы поваров, оформление табеля, обязанности между заведующим производством его заместителем. Составление договоров о материальной ответственности. составление плана-меню с учетом факторов и исходных данных. составление меню для банкетов, праздничных вечеров, осуществление контроля за нормами закладки сырья, выхода п/ф и готовых блюд. определение выполнения плана по выпуску продукции собственного производства ежедневно и в нарастающем итоге. Организация сбора и сдачу пищевых отходов. Содержание должностной характеристики техника-технолога. Должностная характеристика метрдотеля, договор о материальной ответственности работников зала, график работы официантов, режим работы предприятия. Меню, перечень форм обслуживания документацию на прием заказа, музыкальное обслуживание. Оформление изменений в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывание их с подразделениями предприятия.</p>	
ПП 6. Преддипломная практика(педагогическая) практика	Методы управления и организации работы в коллективе. Организация и	12/288

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>проведение на высоком, профессиональном и методическом уровне занятия производственного обучения. Подготовка материально-технического оснащения. Проведение и анализ уроков и занятий по производственному обучению. Использование обучающих и игровых программ, веб-ресурсов, тренажеры для отработки навыков. Анализ цифровых образовательных ресурсов. Использование инструментальных программных средств, визуализацию, инструменты для анализа данных, моделирование и ролевые игры, задействует сетевые ресурсы для совместной работы студентов. Использование ИКТ для разработки планов и оценки их выполнения при проведении индивидуальных и групповых учебных проектов. Использование способов командной работы и профессионального сотрудничества в рамках политики организации образования. Материально – техническая база учебного заведения ее использования в соответствии с требованием научно- педагогического труда. Система работы инженерно-педагогического коллектива, мастера производственного обучения преподавателя специальных дисциплин: организация методической работы учебного заведения.</p>	

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
Промежуточная, итоговая аттестации	-	12/288