

**Язык обучения**

Русский

**Дата создания**

07-11-2025

**Дата отправки заявки**

08-12-2025

**Номер заявки**

101303-054-25

**Дата регистрации в Реестре**

13-12-2025

**Регистрационный номер**

101303-054-1869-25

**QR код****Регион**

Павлодарская область

**Организация ТиППО**

Учреждение образования "Павлодарский высший экономический колледж  
Казпотребсоюза"

**Партнер-разработчик (работодатель)**

Кафе «Зимняя вишня»

**Уровень образования**

Техническое и профессиональное

**Область образования**

10 Службы

**Направление подготовки**

101 Сфера обслуживания

**Специализация подготовки**

1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

**Код и наименование специальности**

10130300 Организация питания

**Код и наименование квалификации(-ий)**

3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар

**Уровень по НРК**

3

**Цель образовательной программы**

Подготовка рабочих кадров, осуществляющих приготовление, презентацию и продажу качественных блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и шоколадных изделий.

**Профессиональный стандарт Енбек (при наличии)**

- Нет

**Профессиональный стандарт (при наличии)**

- Организация питания. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224
- Производство продуктов общественного питания. Приложение №15 к приказу НПП РК «Атамекен» от 27.12.2019 г. №266
- Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Приложение №2 к приказу НПП РК «Атамекен» от 02.12.2021 г. №195

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)**

Patisserie and Confectionery - Кондитерское дело, Cooking - Поварское дело

**Форма обучения**

Очная

**База образования**

Основное среднее, Общее среднее

**Общий объем кредитов**

180

**Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)**

29 августа 2025 г., протокол № 1

## Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

29 августа 2025 г., протокол №1

## Отличительные особенности образовательной программы

Дуальное обучение

## Подход

Модульно-компетентностный

## Лицензия

ОП.pdf

## Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языках.
2	К 2.	Применять естественно-научные и математические знания в профессиональной сфере.
3	К 3.	Применять общественно-гуманитарные знания в профессиональной сфере.
4	К 4.	Развивать и совершенствовать физические качества.
5	К 5.	Использовать современные компьютерные технологии, формулировать запросы к искусственному интеллекту для получения информации.
6	К 6.	Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.
7	К 7.	Подготавливать основное и дополнительное сырье к производству.
8	К 8.	Приготавливать полуфабрикаты кондитерского производства.
9	К 9.	Выполнять процессы выпечки мучных кондитерских изделий.
10	К 10.	Выполнять процесс сборки и оформления кондитерских изделий с использованием различных техник.
11	К 11.	Организовать работу на предприятии питания.
12	К 12.	Приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия простых блюд.
13	К 13.	Приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
		массового производства.
14	К 14.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд для банкетных мероприятий.

## Содержание и объём модулей (дисциплин)

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
<b>Общеобразовательные дисциплины</b>							
1	ООД 1. Русский язык	Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы литературного русского языка; правила речевого этикета в устной и письменной речи; способы анализа, синтеза, оценки, интерпретации полученной информации; различные виды чтения в зависимости от коммуникативных задач; монологическая речь; жанры публичных выступлений; правила ведения дискуссий; стилистика при создании текстов разных жанров.	<p>РО 1.1. Создавать тексты различных типов и жанров, публицистического стиля.</p> <p>РО 1.2. Излагать содержание прослушанного, прочитанного и аудиовизуального материала.</p> <p>РО 1.3. Понимать основную и детальную информацию текста, определяя позицию автора и скрытый смысл текста, целевую аудиторию, жанры.</p> <p>РО 1.4. Оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации, выражая собственное мнение.</p> <p>РО 1.5. Писать разные виды эссе, предлагая и обосновывая собственные пути решения данной проблемы.</p> <p>РО 1.6. Извлекать и синтезировать информацию из различных источников.</p> <p>РО 1.7. Строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках социально-экономической и учебно-научной сфер.</p>	4	96	К 1.	Э
2	ООД 2. Русская литература	Литературные термины и литературные направления, роды и жанры, тема, идея, проблематика произведения; позиция автора в произведении; образная природа художественных произведений; открыто выраженный и скрытый смыслы произведений; языковые особенности произведения, ключевые эпизоды, действия и поступки героев; особенности стиля писателя; виды плана произведения; оценка произведения с точки зрения композиционного, стилистического единства, языкового оформления и эффективности	<p>РО 2.1. Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своё отношение.</p> <p>РО 2.2. Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции.</p> <p>РО 2.3. Давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст произведения, выражая собственное мнение о теме и образах.</p> <p>РО 2.4. Определять жанр и его признаки.</p> <p>РО 2.5. Характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей.</p> <p>РО 2.6. Анализировать средства и приемы создания образов, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять их воздействие на читателя.</p>	4	96	К 1.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		достижения поставленных коммуникативных задач; интерпретация художественного текста, созданная средствами других видов искусства; анализ идейно-художественного, социально-исторического и духовно-эстетического аспектов произведений различных жанров.					
3	ООД 3. Казахский язык и литература	Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы казахского языка; правила речевого этикета в устной и письменной речи; способы анализа, синтеза, оценки, интерпретации полученной информации; различные виды чтения в зависимости от коммуникативных задач; монологическая речь; жанры публичных выступлений; правила ведения дискуссий; стилистика при создании текстов разных жанров; литературные термины и литературные направления, роды и жанры, тема, идея, проблематика произведения.	РО 3.1. Определять основную мысль текста по теме. РО 3.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения, его проблематику РО 3.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту. РО 3.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы. РО 3.5. Обобщать информацию из различных источников. РО 3.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе).	5	120	К 1.	Э
4	ООД 4. Иностранный язык (английский)	Орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические нормы иностранного языка; использование формальных и неформальных языковых регистров в беседах и при письме по широкому кругу общих и учебных тем; способы сопоставления, анализа, синтеза, интерпретации полученной информации из прочитанного (прослушанного, увиденного); различные виды чтения и перевода текстов биографического, научно-популярного, публицистического стилей; монологическая и	РО 4.1. Читать и понимать аутентичные тексты различных функциональных стилей: научно-популярных, публицистических, биографических, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью. РО 4.2. Использовать формальные и неформальные языковые регистры в беседах по широкому кругу общих и учебных тем. РО 4.3. Выполнять подробное и краткое изложение прочитанного (прослушанного, увиденного), описывать события, факты, явления. РО 4.4. Выполнять письменный перевод с английского языка текстов различных стилей, в том числе связанных с будущей профессиональной деятельностью. РО 4.5. Вести все виды диалогов в различных ситуациях официального и неофициального общения, с соблюдением норм речевого этикета.	4	96	К 1.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		диалогическую речь; способы индивидуального связанного письма, редактирования и корректирования на уровне текста с использованием лексического запаса и грамматики.					
5	ООД 5. История Казахстана	История цивилизаций Центральной Азии; этнические и социальные процессы на территории Казахстана; история государств, войн и революций, происходивших на территории современного Казахстана; культура казахского народа; особенности экономического развития в разные исторические периоды; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки Казахстана.	<p>РО 5.1. Описывать истоки и особенности возникновения, многообразие, культурную общность, достижения материальной и духовной культуры цивилизаций Центральной Азии.</p> <p>РО 5.2. Анализировать этногенез, этнические и социальные процессы на территории Казахстана.</p> <p>РО 5.3. Анализировать исторические этапы формирования, историко-географическую характеристику, особенности общественно-политического развития государств на территории современного Казахстана.</p> <p>РО 5.4. Анализировать традиционную культуру казахского народа, культуру в советский период и в период национального возрождения.</p> <p>РО 5.5. Описывать традиционную систему жизнеобеспечения казахов и социально-экономическое развитие Казахстана в новейшее время.</p> <p>РО 5.6. Описывать политико-правовые процессы и развитие общественно-политической мысли в Казахстане в различные исторические периоды.</p> <p>РО 5.7. Анализировать научное наследие средневекового Казахстана и развитие образования в XVIII -XX вв.</p>	4	96	К 3.	Э
6	ООД 6. Всемирная история	Классификация и история мировых цивилизаций; мировые этнические и социальные процессы; история государств, войн и революций; развитие культуры; особенности развития цивилизаций; политико-правовые процессы; развитие общественно-политической мысли; развитие образования и науки.	<p>РО 6.1. Объяснять виды и особенности цивилизаций, положительные и отрицательные стороны взаимодействия и взаимовлияния культур.</p> <p>РО 6.2. Описывать этнические и социальные процессы их значимость в различные исторические периоды.</p> <p>РО 6.3. Описывать причины и последствия возникновения империй, войн, революций и нашествий.</p> <p>РО 6.4. Описывать источники формирования и значимость духовно-нравственных ценностей и культурного наследия человечества.</p> <p>РО 6.5. Анализировать исторические типы экономических систем, влияние природно-географического фактора на социально-экономическое развитие государств.</p> <p>РО 6.6. Характеризовать развитие общественно-политической мысли в XX-XXI вв., современную политико-правовую биполярную систему мира, проблему сохранения мира и безопасности.</p> <p>РО 6.7. Характеризовать развитие</p>	3	72	К 3.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
			образования и науки и их значение в различные исторические периоды.				
7	ООД 7. Математика	Виды, свойства и графики функции; тригонометрические функции, их свойства и графики; решение тригонометрических уравнений и неравенств; степени и корни; свойства и графики степенной, показательной и логарифмической функции; методы решения иррациональных уравнений и неравенств; показательные, логарифмические уравнения и неравенства; предел и непрерывность функции; физический и геометрический смысл производной и ее применение; свойства и применение первообразных и интегралов; элементы математической статистики и теории вероятностей; аксиомы стереометрии и их следствия; взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; прямоугольная система координат; вычисление координат вектора в пространстве; понятие и применение многогранников; тела вращения и их элементы; объемы тел.	<p>РО 7.1. Владеть основными понятиями математического анализа и их свойствах, уметь характеризовать поведение функций.</p> <p>РО 7.2. Владеть приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем.</p> <p>РО 7.3. Владеть методами вычисления производных и интегралов для решения задач, требующих применения производных и интегралов в различных областях математики и её приложений.</p> <p>РО 7.4. Иметь представление об основных понятиях элементарной теории вероятностей, находить и оценивать вероятности наступления событий.</p> <p>РО 7.5. Иметь понятие о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах, распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире.</p> <p>РО 7.6. Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и социально-экономических задач с практическим содержанием.</p>	5	120	К 2.	Э
8	ООД 8. Информатика	Эргономика и безопасность при использовании компьютерного оборудования; аппаратное обеспечение, описание и характеристики мобильных устройств; программное обеспечение виртуальных машин; системы счисления и логические операции; информационные процессы и системы; создание и	<p>РО 8.1. Владеть способами обеспечения безопасности пользователя и защиты компьютера.</p> <p>РО 8.2. Объяснять функции и принцип работы аппаратного обеспечения процессоров и мобильных устройств, выбор программного обеспечения.</p> <p>РО 8.3. Владеть навыками преобразования чисел в различных системах счисления, создания логических схем и выражений.</p> <p>РО 8.4. Владеть навыками создания базы данных, применения блокчейн и облачных технологий.</p> <p>РО 8.5. Владеть навыками 3D моделирования и Web-проектирования.</p> <p>РО 8.6. Владеть навыками создания алгоритмов и интерфейсов.</p>	3	72	К 5.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		преобразование информационных объектов; разработка приложений; компьютерные сети и информационная безопасность.	РО 8.7. Применять меры информационной безопасности в отношении пользовательской информации.				
9	ООД 9. Физика	Основы кинематики и динамики; основы статики и гидростатики; законы сохранения импульса и энергии; тепловая физика; газовые законы; основы термодинамики; понятия о жидких и твердых телах; электростатика; электрический ток; электромагнитная индукция; уравнения и графики механических колебаний; волновая и геометрическая оптика; основы атомной и квантовой физики; физика атомного ядра; основы космологии.	РО 9.1. Владеть основными понятиями, объяснять и применять законы, теории и уравнения механики. РО 9.2. Владеть основами молекулярно-кинетической теории, описывать модели и свойства твердых тел, жидкостей и газов. РО 9.3. Понимать природу электрического тока и магнетизма, демонстрировать знание их основных законов и характеристик. РО 9.4. Объяснять условия возникновения колебаний и электромагнитных волн, описывать их свойства и физический смысл. РО 9.5. Описывать природу и законы оптических явлений. РО 9.6. Объяснять характер электромагнитного и радиоактивного излучения, описывать основные достижения нанотехнологий. РО 9.7. Объяснять свойства и эволюцию Вселенной в целом.	3	72	К 2.	З
10	ООД 10. Химия	Частицы вещества; состав и строение атома; распределение и движение электронов в атомах; виды химической связи; закономерности протекания химических реакций; периодический закон и периодическая система; окислительно-восстановительные реакции; энергетика химических реакций; скорость химических реакций; химическое равновесие; химия вокруг нас; химия земли; химия углерода и его соединений; химия и жизнь; биохимия.	РО 10.1. Объяснять состав и строение атома, распределение и движение электронов в атомах. РО 10.2. Различать природу химической связи и ее виды. РО 10.3. Объяснять закономерности протекания и энергетику химических реакций. РО 10.4. Характеризовать строение, физические и химические свойства р-элементов и их соединений. РО 10.5. Характеризовать свойства, способы получения и область применения металлов и их сплавов. РО 10.6. Объяснять строение, физические и химические свойства углеводов, аминов, аминокислот и белков, понимать роль и значение ферментов. РО 10.7. Описывать строение нуклеиновых кислот и их классификацию.	3	72	К 2.	З
11	ООД 11. Биология	Основы молекулярной биологии и биохимии; клеточная биология; питание; транспорт веществ; дыхание; выделение; клеточный цикл, размножение; рост и развитие; закономерности наследственности и изменчивости; эволюционное развитие; основы селекции; многообразие живых организмов;	РО 11.1. Описывать структуру, состав и функции белков, жиров, углеводов. РО 11.2. Объяснять особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под электронным микроскопом. РО 11.3. Объяснять механизм питания, транспорта веществ, дыхания и выделения в биологических процессах. РО 11.4. Определять значение клеточного цикла в росте, размножении и развитии живых организмов. РО 11.5. Объяснять основные закономерности наследственности и изменчивости, механизм эволюции и селекции.	3	72	К 2.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		координация и регуляция; движение; биомедицина и биоинформатика; биотехнология; биосфера, экосистема, популяция; экология и влияние человека на окружающую среду.	PO 11.6. Описывать роль и методы бионики, биоинформатики, биотехнологии. PO 11.7. Описывать экосистему и экологические проблемы своего региона.				
12	ООД 12. География	Методы географических исследований; основы картографии и геоинформатики; основы природопользования и геоэкологии; основы геоэкономики; основы геополитики; страноведение; глобальные проблемы человечества.	PO 12.1. Владеть общегеографическими и актуальными географическими методами исследования. PO 12.2. Применять современные картографические методы и технологии геоинформационных систем. PO 12.3. Понимать концепцию природопользования и анализировать воздействие антропогенных факторов промышленного производства на окружающую среду. PO 12.4. Описывать территориальные факторы, геоэкономическое состояние и потенциал регионов Казахстана. PO 12.5. Анализировать геополитическое положение и безопасность Казахстана. PO 12.6. Сравнить страны мира по географическим, демографическим, социальным и конкурентоспособным показателям. PO 12.7. Характеризовать глобальные проблемы человечества и их проявления на территории Казахстана.	4	96	К 2.	Э
13	ООД 13. Графика и проектирование	Графические способы и средства визуализации информации; основные виды изображений и их построение; преобразование вида и состава изображения; законы формообразования геометрических тел и конструирование форм; преобразование форм; элементы технической и информационной графики; проектная графика.	PO 13.1. Владеть методами и способами выполнения графических изображений, в том числе средствами компьютерной графики. PO 13.2. Владеть приемами твердотельного и поверхностного моделирования средствами компьютерной графики. PO 13.3. Выполнять преобразование вида, состава и формы 3D модели. PO 13.4. Владеть элементами технической и информационной графики. PO 13.5. Владеть навыками проектной графики.	2	48	К 2., К 5.	З
14	ООД 14. Начальная военная и технологическая подготовка	Вооруженные силы Республики Казахстан- гарант военной безопасности государства; обще воинские уставы; тактическая, огневая, строевая подготовка и военная топография; основы военной робототехники; основы безопасности жизнедеятельности и информационных	PO 14.1. Иметь представление об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях. PO 14.2. Владеть общими положениями и правовыми основами уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан. PO 14.3. Применять навыки владения стрелковым оружием, строевой подготовки, робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин. PO 14.4. Владеть правилами техники безопасности и основами безопасности	4	96	К 4.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		технологий; правовые основы воинской службы; огневая подготовка; технологическая подготовка.	жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях.				
15	ООД 15. Физическая культура	Техника безопасности на занятиях физической культуры; методы профессионально-прикладной физической подготовки; правила и техника выполнения легкоатлетических и гимнастических упражнений; правила и технико-тактические действия в футболе, волейболе, баскетболе, национальных видах спорта.	РО 15.1. Владеть правилами техники безопасности и личной гигиены на занятиях физической культурой. РО 15.2. Выполнять легкоатлетические, гимнастические, контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой. РО 15.3. Владеть правилами изучаемых спортивных игр, технически правильно осуществлять двигательные действия, использовать их в условиях соревновательной деятельности.	5	120	К 4.	З
16	ООД 16. Глобальные компетенции	Понятие и применение глобальных компетенций; финансовая грамотность; культура взаимоотношений; основы межкультурных взаимоотношений; глобальные компетенции в кондитерском деле; методы и формы оценки труда; работа с IT-системами; проектный менеджмент.	РО 16.1. Владеть понятием о глобальных компетенциях и их значении для развития личности. РО 16.2. Владеть основами финансовой грамотности. РО 16.3. Владеть навыками решения конфликтов. РО 16.4. Владеть навыками межкультурных коммуникаций РО 16.5. Применять навыки проектного менеджмента в профессиональной деятельности.	1	24	К 3.	З
<b>Общеобязательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)</b>							
1	ООМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни.	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	5	120	К 4.	З
2	ООМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации; основы использования средств информационных технологий; основные направления развития современных информационных и компьютерных технологий, возможности искусственного интеллекта.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий. РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов. РО 2.3. Использовать возможности искусственного интеллекта в профессиональной деятельности.	2	48	К 5.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
3	ООМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	Закономерности и механизм функционирования современной экономической системы; принципы рыночной экономики; цели, факторы и условия развития предпринимательства; антикоррупционная грамотность; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; организационные и финансовые основы бизнеса.	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономики и финансовой грамотности. 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 Республике Казахстан.	3	72	К 6.	З
<b>Базовые модули (общепрофессиональные дисциплины)</b>							
<b>Профессиональные модули (специальные дисциплины)</b>							
1	ПМ 1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	Производственные рецептуры; оценка качества сырья по органолептическим показателям; виды основного сырья; классификация муки; требования к качеству сырья; сроки годности и условия хранения сырья; устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования.	РО 1.1. Контролировать качество сырья по органолептическим показателям. РО 1.2. Подготавливать сырье к производству. РО 1.3. Соблюдать нормативные акты, регулирующие хранение, обработку, приготовление и обслуживание. РО 1.4. Применять инструменты и оборудования, используемые в производстве кондитерских изделий.	10	240	К 7.	З
2	ПМ 2. Приготовление полуфабрикатов кондитерского производства	Технология приготовления бисквитного, песочного, белкового, заварного, миндального, вафельного, медового, слоеного полуфабриката и изделия из него; классификация отделочных полуфабрикатов кондитерского производства; сироп; суфле; желе; кремы; начинки для пирогов, пирожных (фруктово-ягодные, железные, помадные, ореховые, марципана, мастики, шоколада, айсинга); тепловое оборудование; холодильное оборудование; виды и назначение измерительных	РО 2.1. Приготавливать основные полуфабрикаты кондитерского производства. РО 2.2. Приготавливать отделочные полуфабрикаты кондитерского производства. РО 2.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов. РО 2.4. Контролировать процесс приготовления полуфабрикатов кондитерского производства.	13.5	324	К 8.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		приборов; процесс приготовления полуфабрикатов; органолептические показатели качества готовой продукции.					
3	ПМ 3. Выполнение процесса выпечки мучных кондитерских изделий	Требования охраны труда, промышленной безопасности; производственная санитария и гигиена; техника выпечки мучных кондитерских изделий; изменение температуры теста; изменение влажности теста; факторы, влияющие на прогрев теста и интенсивность влагоотдачи в процессе выпечки; физико-химические изменения теста в процессе выпечки; требования к качеству изготавливаемой продукции; упаковка и хранение кондитерских изделий; исследование готовых кондитерских изделий; отбор проб.	РО 3.1. Соблюдать технику безопасности и гигиену при процессе выпечки кондитерских изделий. РО 3.2. Производить процесс выпечки мучных кондитерских изделий. РО 3.3. Контролировать качество готовых мучных кондитерских изделий.	13	312	К 9.	Э
4	ПМ 4. Выполнение процесса сборки и оформления пирожных, рулетов и сложных тортов с использованием различных техник	Реализации и хранение мучных кондитерских изделий; сборка пирожных, рулетов, тортов; назначение и правила пользования инструментами для изготовления декора; пропитка и промочка обмазка, обсыпка и декорация боковых сторон отделочными полуфабрикатами; художественное оформление поверхности торта; нанесение крема и жележных масс; создание бордюров; отсадка розочек, шишечек, куполов; укладка фруктов или объемных фигур; контроль качества выпускаемой продукции; сроки хранения тортов и пирожных; поставка сырья в индивидуальной таре.	РО 4.1. Подготавливать материалы для сборки и оформления выпеченных изделий. РО 4.2. Осуществлять отделку поверхности и декор пирожных, рулетов и сложных тортов. РО 4.3. Обеспечивать безопасность выпускаемой пищевой продукции.	16	384	К 10.	З
5	ПМ 5. Организация работы на предприятии	Правила охраны труда; правила санитарных норм и личной гигиены; состав ингредиентов; правила разработки	РО 5.1. Соблюдать правила охраны труда, санитарные нормы и правила личной гигиены. РО 5.2. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, инвентарь к	10	240	К 11.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	ии питания	общего плана работы; распределение работы между персоналом; расчет сырья и составление заданий бригадам поваров; нормативная документация предприятий общественного питания; правила подготовки рабочего места; технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий несложного производства, экологическая безопасность.	работе. РО 5.3. Демонстрировать понимание состава ингредиентов.				
6	ПМ 6. Приготовление простых блюд на завтрак и обед	Требования к подготовке рабочего места, технология приготовления блюд на завтрак и обед; правила обслуживания и подачи блюд; технология приготовления выпечки и горячих напитков.	РО 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара. РО 6.2. Готовить блюда на завтрак. РО 6.3. Готовить выпечку и горячие напитки. РО 6.4. Обслуживать посетителей, подавать блюда.	12.5	300	К 12.	Э
7	ПМ 7. Приготовление блюд массового производства	Ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; проведение анализа и оценки потребности основного производства организации питания; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового производства; правила обслуживания посетителей; правила хранения ингредиентов.	РО 7.1. Принимать и организовывать хранение ингредиентов. РО 7.2. Готовить обеденные блюда и напитки. РО 7.3. Готовить выпечку. РО 7.4. Готовить блюда правильного питания.	12	288	К 13.	З
8	ПМ 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Виды и характеристика банкетов; принципы составления меню для банкетов; актуальные направления, ассортимент, производственные рецептуры и технологии приготовления	РО 8.1. Составлять технологические и калькуляционные карты банкетных и фирменных блюд, адаптировать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. РО 8.2. Готовить, оформлять и подготавливать к реализации банкетные и фирменные блюда. РО 8.3. Оценивать собственную	17	408	К 14.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	банкетных блюд	банкетных и фирменных блюд; методика расчета производственных рецептур банкетных и фирменных блюд; особенности оформления и подачи банкетных и фирменных блюд; техника порционирования, варианты оформления; методы сервировки и подачи банкетных и фирменных блюд, температура подачи; правила выбора посуды для отпуска; требования к качеству, условиям и срокам хранения банкетных и фирменных блюд; упаковка и подготовка блюд для обслуживания различных видов банкетов, транспортирования.	компетентность и свою деятельность.				
Промежуточная аттестация				6	144		
Итоговая аттестация				3	72		
Самостоятельная работа				0	0		
Факультативные занятия				15	360		
Консультации				12	288		

## Заявка на включение образовательной программы

Учреждение образования "Павлодарский высший экономический колледж Казпотребсоюза" направляет для проведения экспертизы и размещения в Реестре технического и профессионального, послесреднего образования образовательную программу по специальности 10130300 Организация питания, квалификации/ям 3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Доцанова З.А.

Исполнитель: Жуспекова Б.К.

Сотовый телефон: 87053866754, 87073090765

Адрес электронной почты: Batima\_07@mail.ru