

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
Коммунальное государственное казенное предприятие
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
Управления образования города Алматы



Д. Жабыкбаев

20 25 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень образования: *Технический и профессиональный*

Направление и специализация подготовки:

101 Сфера обслуживания

1015 Путешествия, туризм и досуг

Код и наименование специальности:

07210300 - Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Код и наименование квалификации(-ий):

3W07210302 – Кондитер

База образования: *основное среднее*

Форма обучения: *очная*

Язык обучения: *русский*

Начало обучения (год): *2025*

Объем учебного времени в кредитах / часах: *180/4320*

Уровень квалификации по НРК: *3*

РАЗРАБОТАНА рабочей группой по разработке образовательной программы

Педагоги:

Мекебаева Назым Аблезовна
(Ф.И.О.)

(подпись)

Мельдебекова Гаухар Гарифулақызы
(Ф.И.О.)

(подпись)

Омукеева Асия Кенесовна
(Ф.И.О.)

(подпись)

Алибек Ұлпан Серікқызы
(Ф.И.О.)

(подпись)

Садуакасова Сымбат Хабитқызы
(Ф.И.О.)

(подпись)

Специалист с организации (предприятия)
ТОО «Restaurant Trade», ресторан «Benoit»

Отарбаев Санжар Есболатович
(Ф.И.О.)

(подпись)

ОДОБРЕНО

на заседании Индустриального совета (совета работодателей)

дата 10 января 2025 г.

протокол №4

Председатель М. Сабралиева
(Ф.И.О.)

(подпись)

РЕКОМЕНДОВАНО

на заседании Педагогического совета

дата 13 января 2025 г.

протокол № 4

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт образовательной программы
- 2 Перечень компетенций
- 3 Содержание образовательной программы
 - 3.1 Содержание модулей (дисциплин)
 - 3.2 Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов/часов в разрезе модулей (дисциплин) образовательной программы
 - 3.3 Матрица дисциплин по компетенциям

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код и наименование специальности	07210300 - Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство
Код и наименование квалификации(-ий)	3W07210302 – Кондитер
Цель образовательной программы	Подготовка рабочих кадров, способных выполнять технологические операции по изготовлению мучных кондитерских изделий с соблюдением стандартов качества и санитарных норм
Нормативно-правовое обеспечение в области образования	- Закон РК «Об образовании» от 27.07.2007 г. №319-III; - Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования, (Приказ Министра просвещения РК от 3 августа 2022 года № 348); - Классификатор специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования (Приказ Министра образования и науки РК от 27.09.2018 г. №500); - Типовые учебные программы цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования, (Приказ Министра просвещения РК от 6 января 2023 года №1).
Профессиональный стандарт (при наличии)	Профессиональный стандарт «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» Кондитер 2 уровень ОРК
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)	СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS Компетенция 32 Кондитерское дело
Отличительные особенности образовательной программы	Дуальное обучение

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс компетенции	Наименование компетенции
К 1	Совершенствовать устную и письменную речь через анализ идейно – художественного содержания произведений
К 2	Осуществлять коммуникацию в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языках
К 3	Применять естественно-научные и математические знания
К 4	Понимать историю, роль и место Казахстана в мировом сообществе
К 5	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни
К 6	Демонстрировать сознательное и ответственное отношение к вопросам Начальной военной и тактической подготовки, личной безопасности и безопасности окружающих
К 7	Ориентироваться в окружающем мире через понимание сущности проявления и развития жизни на планете Земля
К 8	Формировать географическое и пространственное мышление
К 9	Выполнять графические работы
К 10	Анализировать различные точки зрения и оценки исторических событий
К 11	Анализировать вопросы глобального характера и межкультурного взаимодействия
К 12	Применять современные информационно-коммуникационные и цифровые технологий
К 13	Владеть основами правовой системы и экономики, навыками предпринимательской деятельности и проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений
К 14	Организовать работу кондитера
К 15	Производить хлебобулочные изделия и пироги
К 16	Выполнять технологические операций по приготовлению полуфабрикатов кондитерского производства
К 17	Осуществлять процессы изготовления массовых тортов, рулетов, пирожных, печенья и пряников
К 18	Обеспечивать безопасность пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда
К 19	Осуществлять процессы сборки и оформления пирожных,

--

рулетов, сложных тортов

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Содержание модулей (дисциплин)

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Индекс компетенции
Общеобразовательные дисциплины				
1	ООД 01. 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 1.1. Определять основную мысль текста по теме РО 1.2. Понимать и анализировать содержание художественного произведения, его проблематику РО 1.3. Формулировать практические вопросы по прочитанному тексту РО 1.4. Использовать сложные синтаксические конструкции с точки зрения их функционально-стилистических качеств, соблюдать речевые нормы РО 1.5. Обобщать информацию из различных источников РО 1.6. Создавать тексты смешанных типов, писать творческие работы (эссе)	К 1
2	ООД 02. Русский язык	Виды речевой деятельности; культура общения в жизненно актуальных сферах деятельности; русский язык как язык межнационального общения в РК; речь как показатель общей культуры и гражданской позиции	РО 2.1. Формировать представления о единстве и многообразии языкового и культурного пространства РК, о языке как основе национального самосознания РО 2.2. Понимать важность языка как явление национальной культуры и человеческого общения	К 2

		человека; пути совершенствования функциональной грамотности; правила устной и письменной речи; нормы русского языка (орфоэпических, лексических, грамматических, орфографических, пунктуационных); правила речевого этикета; цели, задачи, средства и условия общения	РО 2.3. Осознавать значение русского языка как языка межнационального общения в РК	
			РО 2.4. Формировать позитивное отношение к правильной устной и письменной речи как показателям общей культуры и гражданской позиции человека	
			РО 2.5. Владеть представлениями о нормах русского языка (орфоэпических, лексических, грамматических, орфографических, пунктуационных) и правилах речевого этикета	
			РО 2.6. Формировать умение ориентироваться в целях, задачах, средствах и условиях общения	
3	ООД 03. Русская литература	История Русской литературы, ее основные этапы и периоды, закономерности и тенденции; проблемы изученных произведений Русской литературы; периоды, жанры и динамика Русской литературы, многообразие литературных направлений; духовные ценности человека, основы критического мышления читателя; идейно-художественное содержание с учетом социально-исторического и духовно-эстетического аспектов	РО 3.1. Понимать ключевые проблемы изученных произведений Русской литературы	К 1
			РО 3.2. Анализировать литературное произведение	
			РО 3.3. Формулировать темы, идеи и характеристики героев	
			РО 3.4. Определять в произведении элементы сюжета, композиции, изобразительно -выразительных средств языка	
			РО 3.5. Формулировать собственное отношение к произведениям русской литературы	

		произведения; правила анализа литературного произведения	РО 3.6. Воспринимать на слух литературные произведения разных жанров	
4	ООД 04. Иностранный язык	Навыки устной и письменной речи в рамках профессиональной деятельности; специализированная лексика, связанная с выбранной профессией; основы делового общения; аудирование и навыки восприятия иностранной речи на слух; особенности межкультурной компетенции; приобщение к культуре стран изучаемого языка; навыки профессиональной речи на иностранном языке; развитие навыков перевода текстов по специальности; методика чтения и подготовка к письменной работе; методика аудирования и говорения	РО 4.1. Использовать навыки говорения и аудирования для творческого решения проблем и сотрудничества в группах	К 2
			РО 4.2. Понимать основные моменты в расширенных выступлениях без поддержки, включая выступления на ограниченный круг незнакомых тем	
			РО 4.3. Разрабатывать последовательную аргументацию в устной или письменной форме	
			РО 4.4. Распознавать несоответствия в аргументации в расширенных выступлениях по целому ряду общих тем и учебных программ	
5	ООД 05. Математика	Роль математики в профессиональной деятельности; пространственные формы, идеи и методы математики; виды функции; свойства функций; значения выражений, содержащих обратные тригонометрические функции; теория вероятности; теоремы сложения и умножения	РО 5.1. Характеризовать понятия, виды функции для отработки навыков построения графика	К 3
			РО 5.2. Раскрывать свойства функций на основе аналитического определения и графического изображения	
			РО 5.3. Находить значения выражений, содержащих обратные тригонометрические функции	

		вероятностей; системы уравнений, неравенств; систем неравенств; алгоритм решения иррационального уравнения; значения функции на отрезке; объем призмы, пирамиды и усеченной пирамиды	РО 5.4. Определять основы теории вероятности, теоремы сложения и умножения вероятностей	
			РО 5.5. Усвоить алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений, неравенств и систем неравенств	
			РО 5.6. Создать математические модели задач на определение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке	
			РО 5.7. Усвоить определение объема призмы, пирамиды и усеченной пирамиды	
6	ООД 06. Информатика	Аппаратное и программное обеспечение; особенности информационных процессов и систем; правила создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности; роль информационных процессов в обществе, технических возможностей и перспектив использования информационных технологий; базовые принципы работы компьютеров для предоставления им возможности	РО 6.1. Применять облачные технологии	К 3
			РО 6.2. Соблюдать меры безопасности, включая понятия резервное копирование и шифрование данных	
			РО 6.3. Веб-проектировать в конструкторе сайтов	
			РО 6.4. Работать 3D-моделированием в сфере виртуальной и дополненной реальности	
			РО 6.5. Работать с порталом электронного правительства	
			РО 6.6. Создать и установить мобильное приложение с использованием блока «Код»	

		анализировать системы; особенности программных приложений; основы логического, алгоритмического, вычислительного мышления; правила разложения задач на составные части и выделения общих закономерностей; пути нахождения эффективных и рациональных способов решения поставленных задач; инфографика, видео; мобильные приложения; виртуальная и дополненная реальность	РО 6.7. Разработать маркетинговую рекламу (инфографика, видео)	
7	ООД 07. История Казахстана	Основные факты, процессы и явления, понятия, теории, гипотезы, характеризующие целостность и системность исторического процесса; периодизация Истории Казахстана; современные версии и трактовки важнейших проблем истории Казахстана; особенности исторического пути Казахстана, его роль в мировом сообществе; особенности исторического, историко-социологического, историко-политологического,	РО 7.1. Использовать понятие «Центральная Азия» для характеристики историко-географических особенностей региона РО 7.2. Анализировать функциональную роль социальных институтов традиционного казахского общества РО 7.3. Исследовать процесс развития тюркских государств на основе изучения источников РО 7.4. Обосновать образование Казахского ханства как закономерный результат исторических процессов на территории Казахстана	К 4

		историко-культурологического, антропологического анализа событий, процессов и явлений прошлого; историческая обусловленность формирования и эволюции общественных институтов, система социального взаимодействия, норм и мотивов человеческого поведения; взаимосвязь и особенности Истории Казахстана и мира, национальная и региональная, конфессиональная, этнонациональная, локальная история; особенности развития Казахстана; основные исторические факты и события социально-экономической и политической жизни Казахстана на всех этапах её развития	РО 7.5. Анализировать достижения и противоречия общественно-политического развития Казахстана в советский период РО 7.6. Понимать духовные и нравственные ценности казахского народа на основе исследований обычаев и традиций РО 7.7. Исследовать этапы изменения этнического состава населения на территории Казахстана	
8	ООД 08. Курс «Глобальные компетенции»	Значение глобальных компетенций для развития личности; понимания местных, глобальных проблем и вопросов межкультурного взаимодействия; аналитическая оценка понимания глобальных событий, их причин, и последствий; системы ценностей, способствующей осознанию	РО 8.1. Понимать значение глобальных компетенций для развития личности РО 8.2. Понимать значение активного и пассивного доходов РО 8.3. Понимать способы повышения личного дохода РО 8.4. Формировать навыки эффективного использования карманных денег	К 11

		собственной культурной идентичности и пониманию культурного многообразия мира; правила финансовой, экологической культуры; конструирование мышления посредством исследования, связанного с реальной жизнью	РО 8.5. Формировать навыки планирования и ведения семейного бюджета РО 8.6. Использовать методы и формы оценки труда для оплаты и поощрений работников	
9	ООД 09. Физическая культура	Правила техники безопасности на занятиях Физической культуры; правила выполнения общеразвивающие и специально-беговые упражнения; роль Физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности; научно- биологические и практические основы Физической культуры и здорового образа жизни; правила здорового стиля жизни; правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, гандбол и т.д.); правила выполнения базовых строевых, общеразвивающих, прикладных и акробатических упражнений в гимнастике; правила выполнения технико-тактические действия в национальных видах спорта.	РО 9.1. Соблюдать технику безопасности на занятиях Физической культуры РО 9.2. Выполнять общеразвивающие и специально-беговые упражнения РО 9.3. Соблюдать правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, гандбол и т.д.) РО 9.4. Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол РО 9.5. Владеть технической и тактической подготовкой к игре в настольный теннис РО 9.6. Выполнять базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике РО 9.7. Выполнять технико-тактические действия в национальных видах спорта	К 5

10	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Представление об Вооруженных Силах Республики Казахстан, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях; основы осознанного отношения к воинской службе как священному долгу и обязанности гражданина Республики Казахстан; основные требования военной присяги, устава Вооруженных Сил Республики Казахстан; размещение военной техники, воинских частей и быт личного состава; основы военной робототехники	РО 10.1. Формировать представления об Вооруженных Силах Республики Казахстан как гаранта военной безопасности государства	К 6
			РО 10.2. Анализировать общевойсковые уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан	
			РО 10.3. Участвовать в тактической подготовке	
			РО 10.4. Участвовать в огневой подготовке	
			РО 10.5. Участвовать в строевой подготовке	
			РО 10.6. Анализировать особенности военной топографии	
			РО 10.7. Определять основы военной робототехники	
11	ООД 11. Всемирная история	Закономерности мирового исторического процесса; особенности традиционного, индустриального типа цивилизации, постиндустриального этапа развития; основные этапы Всемирной истории, ее переломные моменты; теории происхождения государства ; социально-политические, экономические и идеологические факторы; уровни,	РО 11.1. Характеризовать особенности традиционного, индустриального типа цивилизации, постиндустриального этапа развития.	К 10
			РО 11.2. Обосновывать логически последовательными аргументами теории происхождения государства и выявлять его характерные признаки.	
			РО 11.3. Определять тенденции развития мировых религий в условиях современной цивилизации.	

		формирования комплексного представления о культурно-историческом своеобразии всемирного исторического процесса; исторические проблемы, связанные с областью будущей профессиональной деятельности; правила анализа и обобщения исторической информации; причинно-следственные связи колониальной экспансии и глобальных проблем современного мира; тенденции развития мировых религий в условиях современной цивилизации	РО 11.4. Определять причинно-следственные связи колониальной экспансии и глобальных проблем современного мира, взаимодействие цивилизаций. РО 11.5. Устанавливать причинно-следственные связи возникновения ранних империй, мировых войн. РО 11.6. Объяснять особенности экономического развития с использованием знаний о типах экономических систем. РО 11.7. Определять особенности реализации принципов правового государства на примере разных стран.	
12	ООД 12. Химия	Основные понятия, явления, законы органической и неорганической химии; классификация и свойства химических элементов, веществ и соединений; виды химической связи в различных типах соединений; химия элементов и основные закономерности протекания химических реакций; основы химической термодинамики и кинетики, энергетика химических процессов,	РО 12.1. Анализировать современную теорию строения атома. РО 12.2. Применять периодический закон и периодическую систему химических элементов РО 12.3. Исследовать энергетику химических реакций РО 12.4. Характеризовать закономерности изменения свойств элементов в группах РО 12.5. Изучить основные научные принципы химического производства и принципы «зеленой химии»	К 3

		химическое и фазовое равновесие, скорость реакции и методы ее регулирования, катализаторы и каталитические системы; химические системы: растворы и методы описания химических равновесий в растворах электролитов; дисперсные системы, электрохимические системы; процессы коррозии и методы борьбы с коррозией; полимеры, олигомеры и их синтез; строение и свойства высокомолекулярных соединений; периодическая система элементов; периодический закон и его использование в предсказании свойств элементов и соединений; методы и средства химического исследования веществ и их превращений; химическая идентификацию вещества; основные физические и химические явления и процессы, на которых основаны принципы действия объектов профессиональной деятельности; принципы рационального и безопасного использования природных ресурсов, энергии и материалов.	РО 12.6. Определять основы органической химии.	
			РО 12.7. Классифицировать биоорганические вещества.	

13	ООД 13. Физика	Основные физические явления и процессы, на которых основаны принципы действия объектов профессиональной деятельности, области и возможности применения физических эффектов; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; границы применимости основных физических моделей; основные физические величины и константы, их определения и единицы измерения; методы решения физических задач, важных для технических приложений; технология работы с различными видами информации.	РО 13.1. Объяснять движения тел без учета их масс и действующих на них сил.	К 3
			РО 13.2. Объяснять движения тел под действием приложенных к ним сил.	
			РО 13.3. Анализировать условия равновесия материальных тел под действием сил и движение жидкостей и газов.	
			РО 13.4. Понимать законы сохранения импульса и полной механической энергии для тел замкнутой системы любых размеров.	
			РО 13.5. Описывать движения жидкостей и газов.	
			РО 13.6. Определять основы молекулярно - кинетической теории газов.	
			РО 13.7. Решать уравнения, связывающие между собой термодинамические параметры.	
14	ООД 14. География	Структура географической науки; объект и предмет географии, ее место среди наук; специфика географии как науки, особенности научного языка географии; развитие географического и пространственного мышления, географической культуры и языка; развитие понимания глобального, регионального и локального	РО 14.1. Использовать методы географических исследований.	К 8
			РО 14.2. Определять возможности применения ГИС в разных отраслях производства.	
			РО 14.3. Определять экологические проблемы глобального и казахстанского уровня.	
			РО 14.4. Оценивать показатели стратегии экономического развития стран мира.	

		подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений; методы обработки геопространственных данных при изучении картографии, геоэкологии, геополитики, геоэкономики, страноведения и глобальных проблем человечества.	РО 14.5. Давать комплексную оценку политико-морфологическим особенностям стран мира и Казахстана. РО 14.6. Исследовать и описывать историко-географические регионы мира. РО 14.7. Создавать проекты по решению глобальных проблем.	
15	ООД 15. Биология	Целостное представление о свойствах живых систем, историческом развитии жизни, роли биоты в планетарных процессах, о современных направлениях, проблемах и перспективах биологических наук; цели, задачи, методы экологии, ее место в системе биологических наук; основные закономерности, правила, понятия и терминология современной экологии; основы рационального природопользования и охраны окружающей среды; современные проблемы экологии, состояние и перспективы развития знаний об окружающей среде	РО 15.1. Оценивать значение и функции неорганических и органических веществ для жизни. РО 15.2. Определять значение клеточного цикла в размножении и развитии живых организмов. РО 15.3. Понимать основные положения теории эволюции. РО 15.4. Анализировать интеграцию Биологии, Физики и Информатики. РО 15.5. Раскрывать роль и значение биотехнологии в жизни человека РО 15.6. Понимать основы экологической культуры РО 15.7. Раскрывать влияние человека на окружающую среду	К 7
16	ООД 16. Графика и проектирование	Правила и методы проектирования; законы графического моделирования; основы теории	РО 16.1. Применять графические способы и средства визуализации информации.	К 9

		изображений; способы и средства визуализации информации; правила графической культуры; правила использования современных и традиционных графических средств; формы преобразования; виды изображений и их построение.	РО 16.2. Анализировать основные виды изображений и их построение. РО 16.3. Преобразовывать изображения РО 16.4. Использовать формообразование и конструирование РО 16.5. Анализировать формы преобразования РО 16.6. Использовать элементы технической, архитектурно-строительной и информационной графики РО 16.7. Использовать проектирование РО 16.8. Выполнять творческие задания	
Базовые модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)				
17	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физиологического и спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни; координация движений; оптимизация малых физических нагрузок; способы повышения скорости физических упражнений; совершенствование силы, выносливости, быстроты; совершенствование управления средствами передвижения; воспитание способностей к многоборью.	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	К 5
18	БМ 2.	Совершенствование	РО 2.1. Владеть основами	К 12

	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	информационно - коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; использование современного программного обеспечения	информационно-коммуникационных технологий	
			РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов	
19	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	Основные принципы рыночной экономики, мониторинг, спрос, предложение, монополии и конкуренция; развитие предпринимательства и субъектов рыночных отношений; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; расчет экономических затрат и результатов деятельности предприятия; выявление достоинств и недостатков коммерческой идеи; презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнес-плана; определение инвестиционной привлекательности коммерческих	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории	К 13
			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	
			РО 3.5. Соблюдать этику делового общения	

		идей в рамках профессиональной деятельности; презентация бизнес – идей; основы финансовой грамотности; правила адаптации в обществе и трудовом коллективе; антикоррупционная культура; виды конфликтов и способов их разрешения; правила субординации на рабочем месте		
Профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)				
20	ПМ 01. Организация работы кондитера	Организация рабочего места кондитера; техника безопасности и охрана труда на кондитерском производстве; санитарно-гигиенические требования к работе кондитера; планирование производственного процесса изготовления кондитерских изделий; контроль качества сырья и готовой продукции; организация учета и хранения сырья и материалов; рациональное использование сырья и снижение производственных потерь; организация труда при выполнении заказов на кондитерские изделия; работа с технологической и нормативной документацией	РО 1.1. Характеризовать пищевую и хлебопекарную промышленность РО 1.2. Соблюдать правила охраны труда, экологической и промышленной безопасности РО 1.3. Соблюдать санитарные нормы и правила личной гигиены РО 1.4. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию РО 1.5. Понимать состав ингредиентов РО 1.6. Подготавливать рабочее место и технологическое оборудование к работе РО 1.7. Осуществлять межличностные коммуникации, развивать навыки общения	К 14
21	ПМ 02. Производство	Характеристика и классификация хлебобулочных изделий и пирогов;	РО 2.1 Оценивать качество и безопасность сырья по	

	хлебобулочных изделий и пирогов	требования к сырью для хлебобулочных изделий и пирогов; подготовка сырья и полуфабрикатов к производству; приготовление опары и теста различными способами; контроль технологических параметров; деление, округление и расстойка тестовых заготовок; формование и оформление хлебобулочных изделий и пирогов; охлаждение, хранение и упаковка готовой продукции; дефекты хлебобулочных изделий и пирогов, причины и способы устранения; санитарные нормы и правила при производстве хлебобулочных изделий; организация труда и техники безопасности на производстве; контроль качества на всех этапах изготовления; использование технологических карт и нормативной документации; особенности производства пирогов с различными начинками	органолептическим показателям	
			РО 2.2 Подготавливать сырье к производству	
			РО 2.3 Осуществлять производство хлебобулочных изделий	
			РО 2.4 Осуществлять производство пирогов	
			РО 2.5. Выполнять уборку рабочего места	
22	ПМ 03. Выполнение технологических операций по	Классификация и назначение кондитерских полуфабрикатов; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов;	РО 3.1. Рассчитывать рецептуры выпеченных и отделочных полуфабрикатов кондитерского производства	К 16

	приготовлению полуфабрикатов кондитерского производства	подготовка сырья и инвентаря к работе; приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных и медовых полуфабрикатов; приготовление кремов различных видов (сливочные, масляные, белковые и др.); приготовление помадной, глазировочной и желейной массы; приготовление начинок и сиропов для пропитки; темперирование шоколада и приготовление шоколадных масс; соблюдение технологических режимов при приготовлении полуфабрикатов; контроль качества готовых полуфабрикатов; санитарно-гигиенические требования при приготовлении полуфабрикатов; документальное оформление и маркировка полуфабрикатов	РО 3.2. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	
			РО 3.3. Приготовить выпеченные полуфабрикаты кондитерского производства	
			РО 3.4. Приготовить отделочные полуфабрикаты кондитерского производства	
			РО 3.5. Проверять безопасность и качество полуфабрикатов	
23	ПМ 04. Ведение процессов изготовления массовых тортов, рулетов, пирожных, печенья и пряников	Классификация и ассортимент массовых тортов, рулетов, пирожных, печенья и пряников; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; подготовка сырья и инвентаря к производству; приготовление теста и кремов для массовых тортов и рулетов; формование, выпечка и охлаждение	РО 4.1. Изготавливать и выполнить отделку печенья и пряников	К 17
			РО 4.2. Изготавливать и выполнить отделку рулетов, пирожных массового производства	
			РО 4.3. Изготавливать и выполнить отделку тортов массового производства	
			РО 4.4. Проверять безопасность и качество продукции	

		тортов, рулетов и пирожных; сборка, пропитка и оформление массовых тортов и рулетов; изготовление песочного и заварного печенья: технология и режимы; производство пряников: рецептуры, технологические этапы, глазирование; использование формующих и дозирующих машин в массовом производстве; соблюдение санитарно-гигиенических норм при изготовлении изделий; контроль качества на всех этапах технологического процесса; упаковка, хранение и маркировка готовой продукции; предотвращение и устранение технологических дефектов		
24	ПМ 05. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда	Основы санитарии и гигиены на пищевом производстве; требования к личной гигиене работников пищевой отрасли; санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям, оборудованию и инвентарю; пищевые отравления: виды, причины и профилактика; контроль безопасности пищевой продукции на всех этапах производства; технологические	РО 5.1. Обеспечить безопасность выпускаемой пищевой продукции	К 18
			РО 5.2. Обеспечить соблюдение правил охраны труда и противопожарной безопасности	
			РО 5.3. Оказывать первую помощь пострадавшим при несчастных случаях	
			РО 5.4. Осуществлять осмотр и проверять исправность технологического оборудования	

		факторы, влияющие на безопасность продукции; соблюдение сроков и условий хранения сырья и готовой продукции; применение системы ХАССП (НАССР) на пищевом производстве; законодательные и нормативные акты по безопасности пищевой продукции; основы охраны труда на пищевом производстве; требования по технике безопасности при работе с оборудованием и горячими поверхностями; пожарная безопасность и действия при возникновении пожара		
25	ПМ 06. Ведение процесса сборки и оформления пирожных, рулетов, сложных тортов	Классификация пирожных, рулетов и тортов по видам и сложности оформления; подготовка полуфабрикатов к сборке и оформлению; сборка и пропитка пирожных, рулетов и многослойных тортов; использование различных видов кремов и начинок в сложных изделиях; технология нанесения глазури, помады, мастики и желе; оформление изделий с использованием насадок, шприцев, мешков и форм; художественное	РО 6.1. Готовить различные виды мастики, марципана и украшения из них РО 6.2. Изготавливать детали рисунка, украшения из шоколада РО 6.3. Осуществлять фигурную нарезку выпеченных полуфабрикатов, пирожных. РО 6.4. Осуществлять сборку заготовок пирожных, рулетов, тортов РО 6.5. Оформлять поверхности заготовок с использованием крема, шоколада, глазурей, элементов декора РО 6.6. Проверять качество оформления для выявления и устранения несоответствий.	К 19

		оформление тортов: цветы, фигурки, узоры, надписи; сборка и оформление тематических и заказных тортов (свадебных, юбилейных и т.д.); применение современных украшений: велюр, зеркальная глазурь, изомальт, айсинг; использование натуральных и съедобных декоративных элементов; соблюдение технологических параметров при оформлении изделий (температура, влажность и др.); требования к санитарии и гигиене при оформлении готовой продукции; контроль качества внешнего вида и соответствия оформления требованиям заказчика; упаковка и транспортировка оформленных изделий	РО 6.7. Планировать и организовывать собственную деятельность в рамках реализации проекта по изготовлению сложных тортов	
--	--	--	---	--

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

Курс	Наименование модуля (дисциплины) и видов учебной деятельности	Объем времени		Семестр	Форма итогового контроля*
		Кредитов	Часов		
1	ООД 01.Казахский язык и литература	4	96	1-2	Э
1	ООД 02.Русский язык	4	96	1-2	Э
2	ООД 03.Русская литература	4	96	3-4	З
1-2	ООД 04.Иностранный язык	5	120	1-3	З
1	ООД 05.Математика	5	120	1-2	Э
2	ООД 06.Информатика	2	48	3-4	З
1	ООД 07.История Казахстана	3	72	1-2	Э
2	ООД 08.Глобальные компетенции	1	24	3	З
1	ООД 09.Физическая культура	5	120	1-2	З
1	ООД 10.Начальная военная и техническая подготовка	4	96	1-2	З
2	ООД 11.Всемирная история	4	96	3-4	З
1	ООД 12.Химия	4	96	1-2	З
2	ООД 13.Физика	3	72	3-4	З
2	ООД 14.География	4	96	3-4	Э
2	ООД 15.Биология	3	72	3-4	З
1	ООД 16.Графика	2	48	1	З
2-3	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	3	72	3-6	Э
2	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	1	24	5	З
3	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	3,5	84	5	З
1	ПМ 1. Организация работы кондитера	11	264	1	З

1	ПМ 2. Производство хлебобулочных изделий и пирогов	11	264	2	З
2	ПМ 3. Выполнение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов кондитерского производства	16	384	3	Э
2	ПМ 4. Ведение процессов изготовления массовых тортов, рулетов, пирожных, печенья и пряников	17	408	4	З
3	ПМ 5. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда	25	600	5	Э
3	ПМ 6. Ведение процесса сборки и оформления пирожных, рулетов, сложных тортов	26,5	636	6	Э
1-3	Промежуточная аттестация	6	144	2-6	Э
3	Итоговая аттестация	3	72	6	Э
1-3	Самостоятельная работа обучающихся	-	-	-	-
	Общее количество учебной нагрузки	180	4320		
	Факультативные занятия	15	360		
	Консультации	12	288		

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

3.3. Матрица дисциплин по компетенциям

Общеобразовательные дисциплины																	
№	Наименование Дисциплин Наименование компетенции	Казахский язык и литература	Русский язык	Русская литература	Иностранный язык	Математика	Информатика	История Казахстана	Глобальные компетенции	Физическая культура	Начальная военная и техническая подготовка	Всемирная история	Химия	Физика	География	Биология	Графика
1	Совершенствовать устную и письменную речь через анализ идейно – художественного содержания произведений	+		+													
2	Осуществлять коммуникацию в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языках		+		+												
3	Применять естественно-научные и математические знания					+	+						+	+			
4	Понимать историю, роль и место Казахстана в мировом сообществе							+									
5	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни									+							
6	Демонстрировать сознательное и ответственное отношение к вопросам Начальной военной и тактической подготовки, личной безопасности и безопасности окружающих										+						
7	Ориентироваться в окружающем мире через понимание сущности проявления и развития жизни на планете Земля															+	
8	Формировать географическое и пространственное мышление														+		
9	Выполнять графические работы																+
10	Анализировать различные точки зрения и оценки исторических											+					

[illegible]

Общепрофессиональные и специальные дисциплины

№	Наименование дисциплин	Наименование компетенции												
		Экономика отрасли	Охрана труда	Микробиология, санитарии и физиологии питания	Основы стандартизации и метрологии	Товароведение пищевых продуктов	Оборудование и организация производства	Психология и этика профессиональной деятельности	Безопасность сырья и пищевых продуктов	Технология кондитерского производства	Технохимический контроль производства	Первая медицинская помощь		
15	Организовать работу кондитера	+	+	+	+	+	+	+						
16	Производить хлебобулочные изделия и пироги			+					+	+				
17	Выполнять технологические операций по приготовлению полуфабрикатов кондитерского производства	+					+			+	+			
18	Осуществлять процессы изготовления массовых тортов, рулетов, пирожных, печенья и пряников									+	+			
19	Обеспечивать безопасность пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда		+				+		+			+		
20	Осуществлять процессы сборки и оформления пирожных, рулетов, сложных тортов									+				