

СОГЛАСОВАНО

Директор
кафе "Чародейка"



Наумова А.Л.
"Наумова А.Л."
Астана 2022 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования
для подготовки специалистов повышенного уровня
в ГЖКП "Высший колледж города Степногорск при управлении
образования Ақмолинской области"



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ГЖКП
"Высший колледж города Степногорск
при управлении
образования Ақмолинской области"
Е.В. Крайнева
2022 г.

Код и профиль образования: 1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания
Код и наименование специальности: 10130300 Организация питания*
Код и наименование квалификации: 3W10130302 Повар, 3W10130301 Кондитер-оформитель

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе основного среднего образования

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

квалификация 3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар

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

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

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

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

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

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

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

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

Трудовая функция 3W10130302 Повар

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

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

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

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

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

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

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

Трудовая функция 3W10130301 Кондитер-оформитель

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

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

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

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>продукции потребителям.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. 7. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. 8. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями. 9. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции. 10. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания. |
| <p>Трудовая функция 2:</p> <p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> | <p>Задача 1:</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места</p> | <p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. 2. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции. 3. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. 4. Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 5. Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Требования к качеству, срокам, |

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

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

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

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

Требования профессиональных стандартов WorldSkills

Описание профессиональной компетенции Поварское дело

Повар должен обладать следующими навыками:

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

Описание профессиональной компетенции Кондитерское дело

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

Требования к содержанию образовательной учебной программы

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

Содержание образовательных программ ТиПО предусматривает:

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

- 1) изучение общеобразовательных, общегуманитарных, общепрофессиональных, специальных дисциплин или изучение общеобразовательных дисциплин, базовых и профессиональных модулей в объеме 180 модулей;
- 2) выполнение лабораторно-практических занятий;

3) прохождение производственного обучения и профессиональной практики;

4) сдачу промежуточной и итоговой аттестации.

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

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

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

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

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

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

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

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

Образовательная программа по специальности предусматривает изучение следующих базовых модулей:

1) развитие и совершенствование физических качеств;

2) применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;

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

Допускается включение дополнительных базовых модулей.

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

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

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

Профессиональная практика подразделяется на учебную, производственную и преддипломную.

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

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

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

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

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

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

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

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

При разработке образовательной программы:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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