Язык обучения

Русский

Дата создания

12-04-2024

Дата отправки заявки

03-05-2024

Номер заявки

101303-080-24

Дата регистрации в Реестре

24-07-2024

Регистрационный номер

101303-080-4559-24

QR код

Регион

область Абай

Организация ТиППО

КГКП "Колледж бизнеса и сервиса"

Партнер-разработчик (работодатель)

ТОО «Тумар-кондитер», Кондитерский цех «Виктор», Ресторан «Хан тенгри», Ресторан «Золотой теленок»

Уровень образования

Техническое и профессиональное

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, 4S10130303 Технолог

Уровень по НРК

3, 4

Цель образовательной программы

Подготовка специалистов в сфере индустрии питания, выполняющих изготовление, презентацию и продажу продукции предприятий питания, а также организацию работы кухни, обеспечение контроля качества изготовленных блюд, прибыльной работы ресторана и удовлетворение потребности клиентов.

Профессиональный стандарт (при наличии)

Организация приготовления еды. Приложение №40 к приказу НПП РК «Атамекен» от 06.12.2022 г. №224

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)

Cooking - Поварское дело, Restaurant Service - Ресторанный сервис, Bakery - Пекарское дело

Форма обучения

Очная

База образования

Общее среднее

Общий объем кредитов

225

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

16.02.2024г. Протокол №2

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

28.02.2024г. Протокол №4

Отличительные особенности образовательной программы

Нет

Подход

Модульно-компетентностный

Лицензия

Лицензии новые Абай русс_1.pdf

Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К1	Осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия.
2	К2	Владеть основами правовой системы и экономики, проявлять гражданскую позицию в сфере антикоррупционных явлений.
3	К3	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
4	К4	Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации.
5	К5	Организовывать рабочее место и соблюдение стандартов и правил на предприятии питания.
6	К6	Выполнять технологические операции по изготовлению дрожжевого теста и изделий из него.
7	К7	Выполнять технологические операции по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
8	К8	Выполнять технологические операции по изготовлению бездрожжевого теста и изделий из него.
9	К9	Владеть технологией и изготавливать кондитерские изделия со сложным оформлением, работать с шоколадом, карамелью, мастикой.
10	К10	Применять специальные приемы при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.
11	К11	Готовить блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию разнообразного ассортимента.
12	К12	Планировать работу производства.
13	К13	Организовывать подготовку зала ресторана к обслуживанию.
14	К14	Оценивать деятельность предприятия.

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
Общеобразовательные дисциплины							
Общеобязательные модули (общегуманитарные и социально-экономические дисциплины)							
1	ООМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершен-ствования; основы здорового образа жизни.	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни. РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	7	168	К3	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 направлениях развития современных информационных и компьютерных технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий. РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	2	48	К4	З
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; современные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в Казахстане; организационные и финансовые основы бизнеса.	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории. РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии. РО 3.3. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	3	72	К2	З
4	ООМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	Основные понятия и закономерности философии; культуры, религии и цивилизации; система государственно-правовых отношений и явлений; функционирование системы взаимоотношений граждан и других субъектов политики в обществе.	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию. РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации. РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права. РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	4	96	К1	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
Базовые и профессиональные модули (общепрофессиональные и специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Изготовление дрожжевого теста и изделий из него	Организация и структура, классификация предприятий, выпускающих кондитерские изделия и хлебобулочную продукцию; роль профессионального кондитера в работе предприятия питания; важность эффективной командной работы; планирование ежедневной работы для себя и других; личная гигиена персонала; требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений; требования производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания при изготовлении дрожжевого теста и изделий из них; критические контрольные точки при производстве кондитерской продукции; правила безопасной эксплуатации оборудования; оборудование и инвентарь кондитерских цехов; требования охраны труда; общие сведения о сырье кондитерского производства; методы оценки качества пищевых продуктов.	РО 1.1. Выполнять требования нормативно - технической документации по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и технику безопасности на рабочем месте. РО 1.2. Использовать сырье кондитерского производства в соответствии с их назначением. РО 1.3. Замешивать дрожжевое безопарное тесто, разделывать, формовать, выпекать изделия из него. РО 1.4. Замешивать дрожжевое опарное тесто, разделывать, формовать, выпекать изделия из него. РО 1.5. Замешивать дрожжевое слоеное тесто, разделывать, формовать, выпекать изделия из него. РО 1.6. Замешивать дрожжевое тесто для изделий с фаршами и начинками, разделывать, формовать, выпекать изделия из него.	14	336	К5, К6	Э
2	ПМ 2. Изготовление различных видов хлеба и хлебобулочных изделий	Классификация и ассортимент изделий из теста для хлеба и хлебобулочных изделий; особенности тестоведения; подготовка сырья, замес теста, разделка, формование, расстойка, выпечка; дефекты; соблюдение технологического процесса изготовления и выпечки; отделка; требования к качеству готовых изделий; упаковка и хранение; технологические карты.	РО 2.1. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку хлеба на закваске. РО 2.2. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку хлеба на опарах. РО 2.3. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку ржаного, ржано-пшеничный, цельнозернового хлеба. РО 2.4. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку булочных и сдобных хлебобулочных изделий. РО 2.5. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку бараночных изделий. РО 2.6. Осуществлять замес, разделку, расстойку, выпечку плетенных изделий, японского хлеба, багетов.	10	240	К7	Э
3	ПМ 3.	Классификация и	РО 3.1. Замешивать, формовать и выпекать	16	384	К8	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	Изготовление бездрожжевого теста и изделий из него	ассортимент изделий из бездрожжевого теста; подготовка сырья, замес теста, разделка, формование, приготовление полуфабрикатов и изделий; дефекты; соблюдение технологического процесса изготовления и выпечки; отделка; требования к качеству готовых изделий; упаковка и хранение; технологические карты.	изделия из песочного и пряничного теста, в том числе с различными начинками и оформлением. РО 3.2. Замешивать, формовать и выпекать изделия из бисквитного и воздушного теста, в том числе с различными начинками и оформлением. РО 3.3. Замешивать, формовать и выпекать изделия из заварного теста и пресного слоеного теста, в том числе с различными начинками и оформлением. РО 3.4. Замешивать, формовать и выпекать изделия из вафельного, сдобного пресного, миндального теста, в том числе с различными начинками и оформлением.				
4	ПМ 4. Изготовление широкого ассортимента кондитерских изделий со сложным оформлением. Работа с шоколадом, карамелью, мастикой	Классификация и ассортимент кондитерских изделий со сложным оформлением; особенности технологического процесса изготовления кондитерских изделий со сложным оформлением; приготовление отделочных полуфабрикатов, работа с шоколадом, карамелью, мастикой, изделий; дефекты; соблюдение технологического процесса; требования к качеству готовых изделий; упаковка и хранение; технологические карты.	РО 4.1. Готовить различные виды пирожных и тортов массового производства с несложным оформлением. РО 4.2. Готовить различные виды пирожных и тортов со сложной технологией приготовления и оформления. РО 4.3. Готовить и оформлять десерты. РО 4.4. Готовить изделия из карамели, мастики, шоколада (включая конфеты) и других материалов.	10	240	К9	Э
5	ПМ 5. Организация работы на предприятии питания	Организация работы, структура и классификация предприятий индустрии гостеприимства; требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений; требования охраны труда; законодательство и передовая практика, покупки, хранения, приготовления и подачи продуктов питания; личная гигиена персонала; пищевые заболевания и их профилактика; критические контрольные точки при производстве пищевой продукции; оборудование предприятий питания, правила безопасной эксплуатации	РО 5.1. Подготавливать рабочее место в соответствии с требованиями к организации и структуре предприятий питания. Соблюдать правила охраны труда. РО 5.2. Соблюдать санитарные правила и гигиену при работе в цехах, при приемке и хранении товаров, обработке продуктов питания и реализации готовой продукции. РО 5.3. Эксплуатировать технологическое оборудование. РО 5.4. Использовать продукты питания в соответствии с их товарными свойствами.	4	96	К5	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		оборудования; современные требования к экологической и промышленной безопасности; общие сведения о сырье предприятий питания; методы оценки качества пищевых продуктов.					
6	ПМ 6. Приготовление простых блюд на завтрак	Виды завтраков; ассортимент блюд для завтраков; способы механической обработки сырья и продуктов, полуфабрикатов; характеристика способов тепловой обработки; характеристика сырья; подготовка рабочего места и сырья для работы; бутерброды; сэндвичи; канапе; гастрономические нарезки; блюда из яиц и творога; каши, блюда из каш; выпечка; горячие и холодные напитки; требования к качеству блюд; составление технологических карт.	РО 6.1. Готовить бутерброды, сэндвичи и закуски на завтрак по системе шведского стола. РО 6.2. Готовить блюда из яиц и творога на завтрак. РО 6.3. Готовить различные каши, блюда из каш на завтрак. Сухие завтраки. РО 6.4. Готовить выпечку для завтраков (венские вафли, блинчики, хлебобулочные изделия и т.п.). РО 6.5. Готовить горячие и холодные напитки для завтрака.	11	264	К11	Э
7	ПМ 7. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Классификация и ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий; технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; способы оформления и подачи; лечебное и школьное питание; требования к качеству готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.	РО 7.1. Готовить салаты и закуски массового производства. РО 7.2. Готовить супы массового производства. РО 7.3. Готовить гарниры и соусы массового производства. РО 7.4. Готовить блюда из рыбы массового производства. РО 7.5. Готовить блюда из мяса и птицы массового производства. РО 7.6. Готовить изделия из теста массового производства. РО 7.7. Готовить блюда диетического и школьного питания.	23	552	К10	Э
8	ПМ 8. Приготовление фирменных блюд и блюд региональной, национальной и интернациональной кухни	Ассортимент фирменных блюд региональной, национальной и интернациональной кухни в том числе: супы и соусы; закуски (горячие и/или холодные); салаты и закуски; блюда из рыбы и моллюсков; блюда из мяса, птицы и дичи; овощные и вегетарианские блюда; блюда из риса и макарон; выпечка, хлебобулочные изделия, сладости и десерты; готовить блюда с учетом влияния культуры, религии	РО 8.1. Готовить фирменные супы и закуски. РО 8.2. Готовить фирменные горячие блюда из различного вида сырья. РО 8.3. Готовить фирменные десерты и напитки. РО 8.4. Готовить блюда с учетом влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости и традиций на диету и приготовление пищи. РО 8.5. Готовить блюда региональной, национальной казахской кухни. РО 8.6. Готовить блюда интернациональной кухни.	11	264	К11	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		общества, аллергии, непереносимости и традиций на диету; готовить сложные блюда, сочетая ингредиенты для получения инновационных блюд; профессионально применять приправы, травы и специи; привлекательно презентовать блюда.					
9	ПМ 9. Управление и контроль текущей деятельностью предприятий питания	Нормативно-правовые акты РК, регулирующие деятельность предприятий питания; современные требования экологической и промышленной безопасности; сертификация по системе ХАССП; виды контроля работы производства: источники снабжения, поставщики, приемка; материально-техническое снабжение предприятий; организация работы складских помещений; инвентаризация и ревизии на производстве; оперативное планирование работы производства; расчет сырья и составление нормативной документации производства продуктов; общие требования к производственным помещениям и рабочим местам; организация работы цехов и отделений; техническое оснащение производственных цехов; курсовая работа; организация работы персонала; создание служебных документов и внутренней документации.	РО 9.1. Соблюдать Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. РО 9.2. Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение. РО 9.3. Планировать работу производства продукции. РО 9.4. Организовывать работу производственных цехов. РО 9.5. Организовывать работу персонала.	11	264	К12	Э
10	ПМ 10. Обеспечение качественного обслуживания посетителей и	Характеристика ресторанов, торговых помещений ресторана; стандарты обслуживания и обслуживание посетителей в ресторане с учетом требований стандартов WorldSkills; организация работы	РО 10.1. Организовывать подготовку зала ресторана к обслуживанию. РО 10.2. Обеспечивать работу зала ресторана. РО 10.3. Обеспечивать работу бара. РО 10.4. Обеспечивать обслуживание приемов и банкетов. РО 10.5. Обеспечивать высокий уровень продаж.	15	360	К13	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	прибыльной работы предприятия питания	бара; обслуживание посетителей в баре и обслуживание банкетов с учетом требований стандартов WorldSkills; маркетинг ресторанного бизнеса;					
11	ПМ 11. Стратегическое управление развитием предприятия питания	Общие принципы организации учета на предприятиях питания; понятие о розничных и продажных ценах; калькуляция блюд и расчет количества сырья по нормативам; автоматизация предприятий питания; разработка рецептуры блюд, меню и утверждение технико-технологических карт на новые изделия.	РО 11.1. Анализировать и оценивать деятельность предприятия питания. РО 11.2. Составлять калькуляцию на продукцию предприятия питания. РО 11.3. Разрабатывать рецептуры новых блюд и составлять технико-технологические карты к ним.	21	504	К14	Э
Промежуточная аттестация				9	216		
Итоговая аттестация				9	216		
Самостоятельная работа				45	1080		
Факультативные занятия				15	360		
Консультации				12	288		

Заявка на включение образовательной программы

КГКП "Колледж бизнеса и сервиса" 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, 4S10130303 Технолог

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Хожанова Альмира Балтабековна

Исполнитель: Жумабекова Самал Бурибаевна
Сотовый телефон: 87754030881
Адрес электронной почты: samal_1976@mail.ru