

Язык обучения

Русский

Дата создания

28-07-2025

Дата отправки заявки

01-08-2025

Номер заявки

101303-011-25

Дата регистрации в Реестре

12-08-2025

Регистрационный номер

101303-011-0551-25

QR код**Регион**

область Абай

Организация ТиППО

КГКП «Высший колледж бизнеса и сервиса»

Партнер-разработчик (работодатель)

Ресторан «Хан тенгри», Ресторан «Золотой теленок»

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)

4S10130303 Технолог

Уровень по НРК

4

Цель образовательной программы

Подготовка специалистов в области организации питания, осуществляющих управление текущей деятельностью производства предприятий питания.

Профессиональный стандарт Елбек (при наличии)

- Название ПС: Индустрия питания
Карточка профессии: Заведующий производством (5 уровень ОРК)
Трудовая функция: Управление текущей деятельностью основного производства организации питания
Навык: Организация и координация процессов основного производства организации питания
Знания: 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организации питания.
2. Современные технологии в организации питания.
3. Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания.
4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания.
5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.
6. Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений.

Умения: 1. Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания.

2. Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности.

3. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.

4. Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.

5. Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.

6. Проводить собрания работников основного производства организации питания.

- **Название ПС:** Индустрия питания

Карточка профессии: Заведующий производством (5 уровень ОРК)

Трудовая функция: Управление текущей деятельностью основного производства организации питания

Навык: Планирование процессов основного производства организации питания

Знания: 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организации питания.

2. Требования охраны труда, санитарии и гигиены.

3. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения.

4. Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

5. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

6. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания.

7. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания.

8. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.

Умения: 1. Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания.

2. Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах.

3. Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов.

4. Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Профессиональный стандарт (при наличии)

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)

Restaurant Service - Ресторанный сервис

Форма обучения

Очная

База образования

Техническое и профессиональное с квалификацией квалифицированных рабочих кадров

Общий объем кредитов

75

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

21.01.2025 г., № 1

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

30.01.2025 г., №4

Отличительные особенности образовательной программы

Нет

Подход

Модульно-компетентностный

Лицензия

Лицензии рус новый 20.02.25.pdf

Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Осознавать себя и свое место в обществе, толерантно воспринимать социальные, политические, этнические, конфессиональные и культурные различия.
2	К 2.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
3	К 3.	Планировать работу производства.
4	К 4.	Организовывать подготовку зала ресторана к обслуживанию.
5	К 5.	Разрабатывать и реализовывать стратегию развития объектов общественного питания.

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 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.	3	72	К 2.	З
2	ООМ 2. 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 2.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию. РО 2.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации. РО 2.3. Владеть сведениями об основных отраслях права. РО 2.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	4	96	К 1.	З
Базовые модули (общепрофессиональные дисциплины)							
Профессиональные модули (специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. 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	РО 1.1. Соблюдать Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. РО 1.2. Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение. РО 1.3. Планировать работу производства продукции. РО 1.4. Организовывать работу производственных цехов. РО 1.5. Организовывать работу персонала.	11	264	К 3.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		работы цехов и отделений; техническое оснащение производственных цехов; курсовая работа; организация работы персонала; создание служебных документов и внутренней документации.					
2	ПМ 2. Обеспечение качественного обслуживания посетителей и прибыльной работы предприятия питания	Характеристика ресторанов, торговых помещений ресторана; стандарты обслуживания и обслуживание посетителей в ресторане с учетом требований стандартов WorldSkills; организация работы бара; обслуживание посетителей в баре и обслуживание банкетов с учетом требований стандартов WorldSkills; маркетинг ресторанного бизнеса; разрешение конфликтных ситуаций, работа с жалобами, управление эмоциями, а также межкультурная коммуникация в многоязычной среде.	РО 2.1. Организовывать подготовку зала ресторана к обслуживанию. РО 2.2. Обеспечивать работу зала ресторана. РО 2.3. Обеспечивать работу бара. РО 2.4. Обеспечивать обслуживание приемов и банкетов. РО 2.5. Обеспечивать высокий уровень продаж. РО 2.5. Вести ситуативный диалог с посетителями.	15	360	К 4.	Э
3	ПМ 3. Стратегическое управление развитием предприятия питания	Основы стратегического управления в индустрии питания; анализ внутренней и внешней среды предприятия; стратегическое планирование и разработка управленческих решений; оптимизация производственно-хозяйственной деятельности; разработка и внедрение новых видов продукции и услуг; повышение эффективности и конкурентоспособности предприятия; управление ассортиментной политикой и качеством продукции; инновации и цифровизация в управлении объектами питания; антикризисное и адаптивное управление; инструменты автоматизации учета и управленческих процессов; понятие о	РО 3.1. Анализировать и оценивать состояние и динамику развития рынка ресторанных услуг. РО 3.2. Разрабатывать стратегические цели и планы развития объектов питания. РО 3.3. Осуществлять комплексный анализ производственно-хозяйственной деятельности объектов питания. РО 3.4. Разрабатывать и реализовывать управленческие решения, направленные на повышение эффективности. РО 3.5. Формировать и внедрять мероприятия по оптимизации производственных процессов и снижению издержек. РО 3.6. Оценивать риски и разрабатывать антикризисные меры в рамках стратегического управления развитием предприятия.	24	576	К 5.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		розничных и продажных ценах; калькуляция блюд и расчет количества сырья по нормативам; разработка рецептуры блюд, меню и утверждение технико-технологических карт на новые изделия.					
Промежуточная аттестация				1,5	36		
Итоговая аттестация				1,5	36		
Самостоятельная работа				15	360		
Факультативные занятия				5	120		
Консультации				4	96		

Заявка на включение образовательной программы

КГКП «Высший 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 4S10130303 Технолог

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Жунусова Жанар Аубакировна

Исполнитель: Жумабекова Самал Бурибаевна

Сотовый телефон: 87754030881

Адрес электронной почты: samal_1976@mail.ru