

Язык обучения

Русский

Дата создания

30-07-2025

Дата отправки заявки

01-08-2025

Номер заявки

101303-012-25

Дата регистрации в Реестре

13-08-2025

Регистрационный номер

101303-012-0571-25

QR код**Регион**

область Абай

Организация ТиППО

КГКП «Высший колледж бизнеса и сервиса»

Партнер-разработчик (работодатель)

Ресторан «Хан тенгри», Ресторан «Золотой теленок»

Уровень образования

Послесреднее

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)

5AB10130301 Прикладной бакалавр организации питания

Уровень по НРК

5

Цель образовательной программы

Подготовка специалистов в области организации питания, осуществляющих планирование процессов приготовления и реализации продукции предприятий питания.

Профессиональный стандарт Елбек (при наличии)

- Название ПС: Индустрия питания
Карточка профессии: Шеф-повар (4 уровень ОРК)
Трудовая функция: Планирование процессов приготовления и реализации продукции
Навык: Разрабатывать схему технологического процесса приготовления и реализации продукции производства, определять перечень, количество и периодичность приготовления продукции с учетом ожидаемого спроса
Знания: 1. Важность планирования процессов приготовления и реализации продукции производства.
2. Место и роль операционного планирования и реализации общих планов организации в деятельности производства.
3. Принципы и методы планирования процесса приготовления и реализации продукции производства.
4. Последовательность действий при планировании процесса приготовления и реализации продукции производства.
5. Способы минимизации расходов по приготовлению и реализации продукции производства.
6. Принципы взаимодействия производства с точками продаж, обеспечивающими реализацию продукции.
7. Область личной ответственности работника данного уровня при планировании приготовления и реализации продукции производства.
8. Преимущества и недостатки отдельных автоматизированных программ по управлению производством.

Умения: 1. Умения в области планирования работы производства.

2. Рассчитывать количество продуктов, полуфабрикатов и заготовок компонентов блюд, которые должны быть постоянно на производстве с учетом требований к безопасности, пищевых продуктов.
 3. Рассчитывать время и объемы изготавливаемой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.
 4. Оценивать количество необходимых материальных и человеческих ресурсов.
 5. Организовывать сетевое взаимодействие всех подразделений производства с учетом их оптимальной загруженности.
 6. Уверенно и правильно производить математические расчеты при разработке бюджета производства и составлении прогнозов продаж продукции производства.
 7. Разрабатывать документацию, необходимую для контроля реализации продукции производства.
 8. Представлять бизнес-план и прогноз продаж руководству и работникам
- Название ПС: Индустрия питания
Карточка профессии: Калькулятор (3 уровень ОРК)
Трудовая функция: Выполнение калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания.
Навык: Составлять документацию по контрольной проработке продуктов и блюд
Знания: 1. Нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания и их классификацию.
2. Формы и способы бухгалтерского контроля на всех этапах работы производства.

- Умения: 1. Рассчитывать калькуляционные и технологические карты.
2. Заполнять калькуляционную карту.
3. Составлять документацию по контрольной проработке продуктов и блюд.
4. Составлять технологическую документацию на блюда из различных видов продуктов.
5. Заполнять инвентаризационную опись.
6. Правильно оформлять свою деятельность.

Профессиональный стандарт (при наличии)

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

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)

Cooking - Поварское дело

Форма обучения

Очная

База образования

Общее среднее

Общий объем кредитов

225

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.	Владеть основами экономической теории и механизмами функционирования рыночной экономики.
3	К 3.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
4	К 4.	Использовать современные компьютерные технологии, методы цифровой обработки информации.
5	К 5.	Организовывать рабочее место и соблюдение стандартов и правил на предприятии питания.
6	К 6.	Готовить блюда, напитки, кулинарные изделия на завтрак.
7	К 7.	Готовить блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию разнообразного ассортимента.
8	К 8.	Планировать работу производства.
9	К 9.	Готовить заказные сложные блюда и блюда диетического

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
		питания.
10	К 10.	Организовывать подготовку зала ресторана к обслуживанию и организовывать обслуживание гостей.
11	К 11.	Разрабатывать внутреннюю документацию предприятия и осуществлять процесс автоматизации предприятия
12	К 12.	Осуществлять планирование, организацию и учет производственно-финансовой деятельности 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 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.	7	168	К 3.	З
2	ООМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	Основы современных технологий сбора, обработки, представления и передачи информации; основы использования средств информационных технологий; основные направления развития современных информационных и компьютерных технологий.	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий. РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов. РО 2.3. Применять возможности искусственного интеллекта.	2	48	К 4.	З
3	ООМ 3. Применение основных закономерностей и механизмов функционирования современной экономики	Современная экономическая система: структура, функции и ключевые субъекты; предпринимательство как основа рыночной экономики; рыночный механизм: спрос, предложение, цена и конкуренция в предпринимательской деятельности; формы собственности и	РО 3.1. Владеть основными понятиями и закономерностями функционирования современной рыночной экономики. РО 3.2. Понимать роль предпринимательства в экономической системе и уметь применять полученные знания в профессиональной деятельности. РО 3.3. Анализировать экономические процессы и явления, происходящие в предпринимательской среде. РО 3.4. Демонстрировать экономическое мышление и применять его в решении профессиональных задач.	3	72	К 2.	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	еской системы в профессиональной деятельности	организационно-правовые формы предпринимательства; государственное регулирование экономики и поддержка малого и среднего бизнеса; налогообложение в предпринимательской среде: базовые принципы и обязательства; основы финансовой грамотности для предпринимателя; инвестиции, кредитование и привлечение ресурсов в бизнес; планирование, управление и оценка эффективности предпринимательской деятельности; социальная ответственность бизнеса и устойчивое развитие.					
4	ООМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	Основные понятие и закономерности философии; культуры, религии и цивилизации; система государственно-правовых отношений и явлений; функционирование системы взаимоотношений граждан и других субъектов политики в обществе.	<p>РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.</p> <p>РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.</p> <p>РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.</p> <p>РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.</p>	4	96	К 1.	Э
Базовые модули (общепрофессиональные дисциплины)							
Профессиональные модули (специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Организация работы на предприятии питания	Организация работы, структура, и классификация предприятий индустрии гостеприимства; виды цехов: заготовочные, горячие, холодные, кондитерские, мясорыбные и др.; назначение и функции каждого подразделения; точность и маршрутизация технологических процессов; требования к устройству, оборудованию; правила безопасной эксплуатации оборудования; личная и	<p>РО 1.1. Подготавливать рабочее место в соответствии с требованиями к организации и структуре предприятий питания.</p> <p>РО 1.2. Работать на производственном оборудовании с соблюдением техники безопасности.</p> <p>РО 1.3. Соблюдать правила санитарии и гигиены при работе в цехах и складских помещениях.</p> <p>РО 1.4. Применять товарные свойства продуктов при приготовлении блюд.</p>	9	216	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
		производственная гигиена; пищевые заболевания и их профилактика; современные требования к экологической и промышленной безопасности; товароведная характеристика сырья.					
2	ПМ 2. Приготовление простых блюд на завтрак	Назначение и состав завтрака; виды завтраков: континентальный, английский, американский, диетический, шведский стол и др; пищевые и энергетические требования к завтраку; способы механической обработки сырья и продуктов, изготовление полуфабрикатов; характеристика способов тепловой обработки; подготовка и организация рабочего места для работы; каши, блюда из каш; блюда из яиц и творога; бутерброды, сэндвичи, канапе; гастрономические нарезки; выпечка; горячие и холодные напитки; подбор посуды и подача в зависимости от вида завтрака; требования к качеству блюд.	<p>РО 2.1. Готовить каши и блюда из круп.</p> <p>РО 2.2. Готовить блюда из яиц и творога.</p> <p>РО 2.3. Готовить бутерброды, и холодные закуски.</p> <p>РО 2.4. Готовить горячие и холодные напитки, кисломолочные продукты.</p> <p>РО 2.5. Готовить хлебобулочные изделия, венские вафли, блины и другие.</p>	15	360	К 6.	Э
3	ПМ 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Классификация и ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий; способы механической обработки сырья и продуктов, изготовление полуфабрикатов; технологический процесс приготовления блюд, гарниров и соусов, напитков и кулинарных изделий массового производства; способы оформления и подачи; школьное питание; хранение и маркировка продуктов; требования к качеству готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>РО 3.1. Готовить салаты и закуски.</p> <p>РО 3.2. Готовить супы массового производства.</p> <p>РО 3.3. Готовить блюда и гарниры из овощей.</p> <p>РО 3.4. Готовить блюда гарниры из макаронных изделий и бобовых.</p> <p>РО 3.5. Готовить блюда из рыбы.</p> <p>РО 3.6. Готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>РО 3.7. Готовить сладкие блюда и изделия из теста.</p>	26	624	К 7.	Э
4	ПМ 4.	Нормативно-правовые	РО 4.1. Соблюдать нормативно-правовые	8	192	К 8.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
	Управление и контроль текущей деятельностью предприятий питания	акты РК, регулирующие деятельность предприятий питания; современные требования экологической и промышленной безопасности; строительные и санитарные нормы и правила; 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; организация последовательности технологических операций в холодном, горячем, заготовочных и других цехах. общие требования к производственным помещениям и рабочим местам; организация работы цехов и отделений; техническое оснащение производственных цехов; курсовая работа.	акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. РО 4.2. Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение. РО 4.3. Планировать работу производства продукции. РО 4.4. Организовывать работу производственных цехов.				
5	ПМ 5. Приготовление заказных сложных блюд и диетического питания	Ассортимент фирменных блюд региональной, национальной и интернациональной кухни в том числе: салаты и закуски, супы и соусы; блюда из рыбы, мяса, птицы и дичи; блюда и гарниры из овощей, круп, пасты; вегетарианские блюда; сладкая выпечка и хлебобулочные изделия, сладости и десерты; готовить блюда с учетом влияния диеты, культуры, религии общества, аллергии, готовить сложные блюда, сочетая ингредиенты для получения	РО 5.1. Готовить фирменные закуски. РО 5.2. Готовить фирменные супы. РО 5.3. Готовить фирменные горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, гарниры и соусы к ним. РО 5.4. Готовить фирменные десерты и напитки. РО 5.5. Готовить блюда региональной, казахской кухни. РО 5.6. Готовить блюда мировой кухни. РО 5.7. Готовить блюда с учетом диетологических принципов.	20	480	К 9.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		инновационных блюд; профессионально применять приправы, травы и специи; привлекательно презентовать блюда.					
6	ПМ 6. Обеспечение качественного обслуживания посетителя и прибыльной работы предприятия питания	Характеристика ресторанов, торговых помещений ресторана; стандарты обслуживания посетителей в ресторане с учетом требований стандартов WorldSkills; организация работы бара; работа с профессиональной кофемашиной, приготовление различных видов кофе; обслуживание посетителей в баре и обслуживание банкетов; маркетинг ресторанного бизнеса; разрешение конфликтных ситуаций, работа с жалобами, управление эмоциями, а также межкультурная коммуникация в многоязычной среде.	<p>РО 6.1. Организовывать подготовку к обслуживанию посетителей в торговом зале.</p> <p>РО 6.2. Обслуживать гостей в зале.</p> <p>РО 6.3. Организовывать и обслуживать массовые мероприятия, банкеты.</p> <p>РО 6.4. Организовывать работу и учет в баре.</p> <p>РО 6.5. Готовить и подавать напитки на основе кофе.</p> <p>РО 6.6. Обеспечивать высокий уровень продаж.</p> <p>РО 6.7. Вести ситуативный диалог с посетителями.</p>	24	576	К 10.	Э
7	ПМ 7. Организация и координация процессов основного производства предприятия питания	Разработка рецептур и технико-технологических карт на новые изделия; разработка внутренней документации предприятия: должностные инструкции, регламенты, инструкции, и т.п. калькуляция и себестоимость продукции; этапы внедрения HACCP на предприятии питания, документирование по HACCP; автоматизация предприятий питания. преимущества автоматизации учёта и контроля; системы самообслуживания, QR-заказы; дипломная работа.	<p>РО 7.1. Разрабатывать рецептуры новых блюд и составлять технико-технологические карты к ним.</p> <p>РО 7.2. Разрабатывать внутреннюю документацию предприятия.</p> <p>РО 7.3. Составлять калькуляцию на продукцию предприятия питания.</p> <p>РО 7.4. Организовывать технологические процессы производства по системе HACCP.</p> <p>РО 7.5. Использовать цифровые инструменты для управления производством.</p>	26	624	К 11.	Э
8	ПМ 8. Стратегическое управление развитием предприятия питания	Сбор и анализ информации о деятельности предприятия; использование различных методов анализа для оценки эффективности деятельности	<p>РО 8.1. Анализировать и оценивать деятельность предприятия питания.</p> <p>РО 8.2. Организовывать работу персонала, методы управления коллективом.</p> <p>РО 8.3. Разрабатывать и реализовывать маркетинговую стратегию предприятия питания.</p> <p>РО 8.4. Организация учета и отчетности на предприятиях питания.</p>	27	648	К 12.	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		предприятия; разработка рекомендаций по улучшению; разработка организационной структуры предприятия; распределение обязанностей между сотрудниками; разработка системы мотивации и стимулирования персонала; применение различных методов управления для разрешения конфликтов; разрабатывать позиционирование бренда предприятия питания; формировать комплекс маркетинга (4P) для предприятия общественного питания; разрабатывать маркетинговый бюджет предприятия питания; реализовывать маркетинговую стратегию предприятия питания; оценивать эффективность маркетинговой стратегии предприятия питания; вести бухгалтерский учет, составлять финансовую и налоговую отчетность; анализировать финансовые показатели, рассчитывать себестоимость продукции и услуг; разрабатывать систему управленческого учета и использовать ее для принятия управленческих решений.					
Промежуточная аттестация				6	144		
Итоговая аттестация				3	72		
Самостоятельная работа				45	1080		
Факультативные занятия				15	360		
Консультации				12	288		

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 5AB10130301 Прикладной бакалавр организации питания

Наличие лицензии по данной специальности: Имеется

Руководитель: Жунусова Жанар Аубакировна

Исполнитель: Жумабекова Самал Бурибаевна

Сотовый телефон: 87754030881

Адрес электронной почты: samal_1976@mail.ru