Язык обучения

Русский

Дата создания

17-08-2026

Дата отправки заявки

22-08-2026

Номер заявки

101303-560-26

Дата регистрации в Реестре

31-08-2026

Регистрационный номер

101303-560-12028-26

QR код

Регион

Область Абай

Организация ТиППО

КГКП «Высший колледж бизнеса и сервиса»

Партнер-разработчик (работодатель)

НАО "Шәкәрім университет"

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, способных самостоятельно организовывать и управлять производственно-технологическим процессом предприятия питания, обеспечивая качество, безопасность и эффективность их деятельности.

Профессиональный стандарт Enbek (при наличии)

- Название ПС: Индустрия питания
  Карточка профессии: Заведующий производством (5 уровень ОРК)
  Трудовая функция: Управление текущей деятельностью основного производства организации питания
  Навык: Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания
  Знания: 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания.
  2. Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
  3. Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания.
  4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания.
  5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.
  6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений.

  Умения: 1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания.
  2. Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем.
  3. Проводить собрания работников с учетом особенностей деятельности организаций питания.

4. Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства.

- 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)

Нет

Форма обучения

Очная

База образования

Техническое и профессиональное с квалификацией специалиста среднего звена

Общий объем кредитов

75

Дата, № протокола заседания Индустриального совета (совета работодателей)

17 июня 2026 г., протокол № 2

Дата, № протокола заседания учебно-методического совета

23 июня 2026 г., протокол № 6

Отличительные особенности образовательной программы

Программа синхронизирована с ВУЗ

Подход

Модульно-компетентностный

Лицензия

Лицензии рус ВКБиС-26.pdf

Перечень компетенций

№	Индекс компетенции	Наименование компетенции
1	К 1.	Демонстрировать стремление к физическому самосовершенствованию, ориентироваться на здоровый образ жизни.
2	К 2.	Использовать основы экономических знаний в профессиональной деятельности.
3	К 3.	Обеспечивать производственную, санитарную и экологическую безопасность при организации деятельности предприятия питания.
4	К 4.	Применять знания химического состава и физико-химических процессов при организации технологических процессов производства продукции питания.
5	К 5.	Планировать и организовывать производственную деятельность предприятия питания.
6	К 6.	Разрабатывать документацию и применять цифровые инструменты для управления производством.
7	К 7.	Проектировать предприятия питания с учетом технологических, санитарно-гигиенических, эргономических и нормативных требований.
8	К 8.	Управлять экономической, кадровой и маркетинговой деятельностью предприятия питания.
9	К 9.	Разрабатывать решения по совершенствованию деятельности предприятия 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 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.	2	48	К1	З
2	ООМ 2. Применение основных закономерностей и механизмов функционирования современной экономической системы в профессиональной деятельности	Полезность и предельные величины; эластичности спроса и предложения; издержки и производственные функции; цена и рыночное равновесие; структура товарных и факторных рынков; национальные макроэкономические агрегаты; инфляция и уровень цен; занятость и безработица; инвестиции и процентные ставки; совокупный спрос и совокупное предложение; экономические циклы и темпы экономического роста; валютный курс, платежный баланс и внешнеторговые показатели; параметры устойчивого развития, ресурсная эффективность и показатели зелёной экономики.	РО 2.1. Классифицировать основные показатели экономической теории и объяснять их взаимосвязи. РО 2.2. Анализировать механизмы формирования цены, рыночного равновесия и структуры рынков. РО 2.3. Интерпретировать динамику макроэкономических агрегатов и их взаимное влияние. РО 2.4. Моделировать изменения совокупного спроса и предложения и их воздействие на экономические циклы. РО 2.5. Оценивать устойчивость экономической системы с учётом внешнеэкономических и экологических показателей.	2	48	К2	З
Базовые модули (общепрофессиональные дисциплины)							
1	БМ 1. Обеспечение производственной, санитарной и экологической безопасности на предприятии питания	Нормативные правовые акты РК в области охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности; обязанности работодателя и работников в области охраны труда; управление профессиональными рисками; санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания; современные требования экологической и промышленной безопасности; принципы «зеленой» экономики;	РО 1.1 Организовывать безопасные условия труда на предприятии питания. РО 1.2 Контролировать безопасность пищевой продукции на этапах производства и реализации. РО 1.3 Оценивать риски нарушения санитарных требований и безопасности производственных процессов.	4	96	К3	З

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		биологические, химические и физические опасности; анализ рисков на этапах производства и реализации продукции; принципы HACCP в системе производственного контроля; производственный контроль и оценка санитарных и профессиональных рисков.					
2	БМ 2. Применение химических и физико-химических процессов в производстве продукции питания	Химический состав и физико-химические свойства пищевого сырья; функционально-технологические свойства пищевых компонентов; физико-химические процессы при обработке пищевого сырья; изменения пищевой и биологической ценности; изменения белков, жиров и углеводов при механической и тепловой обработке; технологические режимы при различных видах обработки; изменения качества продукции при нарушении технологических режимов.	РО 2.1 Анализировать физико-химические процессы при обработке пищевого сырья. РО 2.2 Определять изменения свойств пищевого сырья при технологической обработке. РО 2.3 Обосновывать технологические режимы обработки пищевого сырья.	4	96	К4	Э
Профессиональные модули (специальные дисциплины)							
1	ПМ 1. Организация и управление производственными процессами предприятия питания	Организация производственной деятельности предприятия питания; производственные потоки и последовательность технологических операций; организация снабжения производства сырьем, полуфабрикатами и материалами; оперативное планирование работы производства; расчёт сырья и составление нормативной документации производства продуктов; технологические и технико-технологические карты; документация производственного	РО 1.1. Планировать процессы основного производства предприятия питания. РО 1.2. Разрабатывать технологическую и производственную документацию предприятия питания. РО 1.3. Оценивать и контролировать результаты технологических процессов и качество продукции питания. РО 1.4. Применять цифровые инструменты для управления производственными процессами предприятия питания.	17	408	К5, К6	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		контроля; требования к оформлению и актуализации производственной документации; технологический контроль производственных процессов; методы производственного контроля качества; цифровые технологии в организации производства предприятия питания; информационные системы управления предприятием питания.					
2	ПМ 2. Проектирование производственных помещений предприятий питания	Основы проектирования предприятий питания; нормативные, санитарно-гигиенические и технологические требования к проектированию; планировочные решения цехов; расчет, подбор и размещение технологического оборудования; разработка технологической и планировочной части проекта цехов предприятия питания; курсовой проект.	РО 2.1. Анализировать требования к проектированию предприятий питания. РО 2.2. Разрабатывать технологические и планировочные решения предприятий питания. РО 2.3.Рассчитывать производственные помещения и технологическое оборудование. РО 2.4.Обосновывать выбор оборудования и инженерных решений.	14	336	К7	Э
3	ПМ 3. Планирование и управление деятельностью предприятия питания	Основные показатели деятельности предприятия питания; товарооборот и объем реализации продукции и услуг; доходы, расходы и прибыль предприятия питания; основы расчета и оценки рентабельности; внешние и внутренние экономические факторы профессиональной деятельности предприятия питания; анализ отклонений фактических показателей от плановых; основы мотивации и стимулирования персонала; трудовая дисциплина и ответственность работников; деловое общение и предупреждение	РО 3.1. Анализировать результаты деятельности предприятия питания. РО 3.2. Организовывать работу персонала. РО 3.3. Разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия питания. РО 3.4. Разрабатывать план развития предприятия.	14	336	К8, К9	Э

№	Модули (дисциплины)	Краткое описание модулей (дисциплин)	Результаты обучения	Количество кредитов по модулю (дисциплине)	Количество часов по модулю (дисциплине)	Индекс компетенции	Форма итогового контроля
		конфликтных ситуаций; спрос и потребительские предпочтения; анализ конкурентов и конкурентных преимуществ предприятия; целевая аудитория предприятия питания; ценообразование и ценовая политика; методы продвижения продукции и услуг; реклама и цели развития предприятия питания; структура плана развития предприятия питания; мероприятия по развитию предприятия; ресурсное обеспечение, планируемые результаты, мониторинг показателей выполнения плана развития.				
Промежуточная аттестация				1	24		
Итоговая аттестация				2	48		
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 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